



PROGRAMACIÓN DIDACTICA DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO 2022-2023
IES Santo Domingo



ÍNDICE	Pág
Introducción	4
Justificación de la programación didáctica.....	7
Programación del Ciclo Formativo	9
Las competencias del Ciclo	9
Objetivos generales del Ciclo	15
La organización curricular de las enseñanzas correspondientes a la familia profesional	20
Los elementos transversales	21
Metodología	22
Evaluación en el Ciclo	27
Atención a la diversidad.....	39
Actividades complementarias y extraescolares	45
Revisión y evaluación de la programación	53
Plan de contingencia.....	53
Bibliografía	54
PROGRAMACIONES DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES	
MÓDULOS DE 1º CFGM	
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.....	55
Elaboración de vinos	92
Análisis sensorial	137
Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.....	192
Extracción de aceites de oliva	228

Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.....	253
---	-----

MÓDULOS DE 2º CFGM

Acondicionamiento de aceites de oliva.....	277
Elaboración de otras bebidas y derivados.....	304
Principios de mantenimiento electromecánico.....	350
Venta y comercialización de productos alimentarios.....	375
Horas de libre configuración	412
Formación en centros de trabajo.....	451

.....

MÓDULOS DE 1º CFGS

Análisis enológico	485
Procesos bioquímicos	531
Legislación vitivinícola y Seguridad Alimentaria	572
Viticultura	616
Vinificaciones	640

MÓDULOS DE 2º CFGS

Industrias derivadas	678
Estabilización, crianza y envasado	703
Cata y cultura vitivinícola	741
HLC (Vitivinicultura en climas cálidos).....	800
Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	832
Comercialización y logística en la industria alimentaria	854
Proyecto en la industria vitivinícola.....	918
Formación en centros de trabajo	954
Procedimiento para actualización y seguimiento de la programación.....	991



INTRODUCCIÓN

El Currículo para el Ciclo Formativo de **Vitivinicultura** viene establecido por las Administraciones Educativas, el Ministerio de Educación y Formación Profesional en el **REAL DECRETO 1688/2007**, del 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior de Vitivinicultura y las enseñanzas mínimas correspondientes y la C.A. de Andalucía, **ORDEN de 7 de julio de 2009**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura. En estas disposiciones curriculares nos vienen dados los cinco elementos curriculares **los objetivos, las competencias profesionales, los contenidos, las orientaciones metodológicas y criterios de evaluación**

Estos elementos son vinculantes para todos los Centros y por tanto toda Planificación ha de responder a ellos; de ahí que en la programación responda a esas disposiciones curriculares. Partiendo y respondiendo a esos elementos curriculares cada **Departamento de Coordinación Didáctica** elabora las **programaciones de curso**.

Posteriormente cada profesor/a **adecua** la programación de curso a su grupo clase (aula) y toma como **punto de referencia** las disposiciones curriculares al elaborar la **programación de Aula** o conjunto de Unidades Didácticas que va a utilizar con su grupo-clase. Tal como indica Pérez Corbacho, J. (2005).

Consecuentemente todos los aspectos de esta Programación han sido elaborados de conformidad a lo que nos viene dado por el Currículo establecido.

Así mismo Tejada Fernández J., (2005), señala, que al elaborar la Programación nuestro Sistema Educativo proporciona a los Centros un grado importante de autonomía pedagógica, pero al realizarla hay que tener en cuenta los demás niveles de Planificación

Del mismo modo se establece para el Ciclo Formativo de Grado Medio la normativa estatal del **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 nivel de la Comunidad Autónoma se sigue la **ORDEN de 15 de octubre de 2009**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

La composición del departamento y enseñanzas de la Familia Profesional se describen a continuación, donde se indica el profesorado y los módulos en la siguiente tabla, distribuidos por tipo de enseñanza y ciclos formativos de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias.

PRIMER CURSO CFGM	
0317. Extracción de aceites de oliva.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz
0318. Elaboración de vinos.	D. Manuel Eleuterio Martínez Forján
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	D ^a . Ángela López Lozano
0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	D. Rafael Repiso Rodríguez
0321. Análisis sensorial.	D. Manuel A. Cobo Heredia
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	D. Manuel Eleuterio Martínez Forján
0088 Formación y orientación laboral	D. Andrés Jara Sánchez. D ^a M ^a José Polo Linares

SEGUNDO CURSO CFGM	
0319. Acondicionamiento de aceites de oliva.	D. Alexis F. Moreno Ramírez
0320. Elaboración de otras bebidas y derivados.	D ^a M ^a José Blanco Holgado.
0116. Principios de mantenimiento electromecánico.	D. Manuel Eleuterio Martínez Forján.
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.	D ^a . Ángela López Lozano



0323. Empresa e iniciativa emprendedora.	D. Andrés Jara Sánchez. D ^a M ^a José Polo Linares.
0090 Formación en centros de trabajo.	Todo el profesorado del Departamento que imparte 2º CFGM.
Horas de libre configuración.	D. Ángela López Lozano

PRIMER CURSO CFGS	PRESENCIAL/DUAL
0077 Viticultura	D ^a . Laura Macías Pérez de Alarcón D ^a Ángela López Lozano
0078 Vinificaciones	D ^a M ^a José Blanco Holgado D. Alexis F. Moreno Ramírez
0079 Procesos bioquímicos	D ^a . Rafael Repiso Rodríguez
0081 Análisis enológico	D ^a . Ángela López Lozano. D ^a . Blanca Montero Cordón. D. Rafael Repiso Rodríguez.
0085 Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	D. Rafael Repiso Rodríguez
0088 Formación y orientación laboral	D. Andrés Jara Sánchez. D ^a M ^a José Polo Linares

SEGUNDO CURSO CFGS	PRESENCIAL/DUAL
0080 Estabilización, crianza y envasado.	D ^a Laura Macías Pérez de Alarcón D. Manuel Eleuterio Martínez Forján.
0082 Industrias derivadas.	D. Alexis F. Moreno Ramírez D. Manuel Eleuterio Martínez Forján
0083 Cata y cultura vitivinícola.	D ^a Araceli Molinero Torres
0084 Comercialización y logística en la industria alimentaria.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz
0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz

0087 Proyecto en la industria vitivinícola.	Todo el profesorado del Departamento que imparte 2º CFGS./Profesorado del dpto de Economía.
0090 Formación en centros de trabajo.	Todo el profesorado del Departamento que imparte 2º CFGS..
Horas de libre configuración: Vitivinicultura en climas cálidos	D. Manuel A. Cobo Heredia
0323. Empresa e iniciativa emprendedora.	D. Andrés Jara Sánchez. Dª Mª José Polo Linares.
Bioquímica 2ºBachillerato	Dª. Blanca Montero Cordón.

JUSTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

El **Estatuto de Autonomía para Andalucía** establece en su artículo 52.2 la competencia compartida de la Comunidad Autónoma en el establecimiento de planes de estudio y en la organización curricular de las enseñanzas que conforman el sistema educativo. Mediante la **Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía**, establece mediante el Capítulo V Formación profesional del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo. El **Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre**, establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y sus enseñanzas mínimas, de conformidad con el **Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre**, que regula la ordenación general de la formación profesional en el sistema educativo, y define en el artículo 6 la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

El Real Decreto 1688/2007, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Vitivinicultura se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.



De conformidad con lo establecido en el artículo 13 **del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre**, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la **Orden del 7 de julio de 2009** se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva dada la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Dentro del currículo, y con el fin de proporcionar autonomía al centro, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la Orden.

El Real Decreto 1688/2007, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Vitivinicultura se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo. El currículo de este ciclo formativo integra los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos de las enseñanzas establecidas para lograr que el alumnado adquiriera una visión global de los procesos productivos propios del perfil profesional del Técnico Superior en Vitivinicultura.

El currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la **Orden del 7 de julio de 2009** se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan

adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la Orden.

Se seguirá la normativa que se había estado aplicando hasta ahora , ya que la LOMLOE no se implantará para los ciclos formativos durante este curso.

PROGRAMACIÓN DEL CICLO FORMATIVO.

1. Las Competencias

1.1. La competencia general del título

El título de Técnico Superior en Vitivinicultura queda identificado por los siguientes elementos:

Nivel: Formación Profesional de Grado Superior.

Duración: 2.000 horas.

Familia Profesional: Industrias Alimentarias.

Referente europeo: CINE – 5b (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Asi mismo el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos queda determinado para la Comunidad de Andalucía por la Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

Con los antecedentes que *El Estatuto de Autonomía para Andalucía* establece en su artículo 52.2 la competencia compartida de la Comunidad Autónoma en el establecimiento de planes de estudio y en la organización curricular de las enseñanzas que conforman el sistema educativo.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V «Formación profesional » del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

Por otra parte, el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

Como consecuencia de todo ello, el 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, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas.

El 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,



hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos se organizan en forma de ciclo formativo de grado medio, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro.

1.2. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo.

Para el Ciclo Formativo de Grado Superior. (CFGS)

El perfil profesional del título de Técnico Superior en Vitivinicultura queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola controlando la producción vitícola y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

Competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.

- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- e) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.
- f) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- i) Comercializar y promocionar los productos en la pequeña empresa vitivinícola.
- j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
- m) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.
- ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- o) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- q) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- r) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.



- s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Para el Ciclo Formativo de Grado Medio (CFGM)

El perfil profesional del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el 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.

Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- 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.

1.3. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia

Para el Ciclo Formativo de Grado Superior.

Las Cualificaciones profesionales completas relacionadas con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título se reflejan en la siguiente tabla:

Cualificaciones	Unidades de competencia
Enotecnia <i>RD 295/2004, de 20 de febrero</i>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación. <input type="checkbox"/> Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos. <input type="checkbox"/> Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos. <input type="checkbox"/> Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.



<p>Industrias derivadas de la uva y del vino</p> <p><i>RD 729/2007, de 8 de junio</i></p>	<ul style="list-style-type: none">• Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.• Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.• Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.• Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.• Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.• Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros de registro.
---	---

Para el Ciclo Formativo de Grado Medio

Las Cualificaciones profesionales completas relacionadas con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título son:

a) Obtención de aceites de oliva. INA 013_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.

UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

b) Elaboración de vinos y licores INA 174_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.

UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.

UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.

UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.

UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

2. Los objetivos

2.1. Objetivos de Formación Profesional

La formación profesional del sistema educativo persigue las siguientes finalidades, según lo recogido en el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio:

- a) Cualificar a las personas para la actividad profesional y contribuir al desarrollo económico del país.
- b) Facilitar su adaptación a los cambios profesionales y sociales que puedan producirse durante su vida.
- c) Contribuir a su desarrollo personal, al ejercicio de una ciudadanía democrática, favoreciendo la inclusión y la cohesión social y el aprendizaje a lo largo de la vida.

Los objetivos de la Formación Profesional comprenden:

1. Las enseñanzas de formación profesional tienen por objeto conseguir que el alumnado adquiera las competencias profesionales, personales y sociales, según el nivel de que se trate (anexo I), necesarias para:

- a) Ejercer la actividad profesional definida en la competencia general del programa formativo.
- b) Comprender la organización y características del sector productivo correspondiente, los mecanismos de inserción profesional, su legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- c) Consolidar hábitos de disciplina, trabajo individual y en equipo, así como capacidades de autoaprendizaje y capacidad crítica.
- d) Establecer relaciones interpersonales y sociales, en la actividad profesional y personal, basadas en la resolución pacífica de los conflictos, el respeto a los demás y el rechazo a la violencia, a los prejuicios de cualquier tipo y a los comportamientos sexistas.
- e) Prevenir los riesgos laborales y medioambientales y adoptar medidas para trabajar en condiciones de seguridad y salud.
- f) Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
- g) Potenciar la creatividad, la innovación y la iniciativa emprendedora.
- h) Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación, así como las lenguas extranjeras necesarias en su actividad profesional.
- i) Comunicarse de forma efectiva en el desarrollo de la actividad profesional y personal.
- j) Gestionar su carrera profesional, analizando los itinerarios formativos más adecuados para mejorar su empleabilidad.

2. La formación profesional también fomentará la igualdad efectiva de oportunidades para todos, con especial atención a la igualdad entre hombres y mujeres.

3. Estas enseñanzas prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.

4. Asimismo, la formación profesional posibilitará el aprendizaje a lo largo de la vida, favoreciendo la incorporación de las personas a las distintas ofertas formativas y la conciliación del aprendizaje con otras responsabilidades y actividades.



2.2. Los objetivos generales del ciclo formativo

Para el Ciclo Formativo de Grado Superior en Vitivinicultura.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
- c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionando los con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- h) Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando

su cata para garantizar su calidad organoléptica.

j) Identificar las operaciones de compra-venta y las técnicas publicitarias de vinos y derivados, valorando su adecuación para comercializar y promocionar los productos elaborados.

k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

n) 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.

ñ) 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.

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

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

q) 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.



Para el Ciclo Formativo de Grado Medio en Aceites de Oliva y Vino.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del 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, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

- 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.



3. La organización curricular de las enseñanzas correspondientes a la familia profesional (Módulos de cada título)

Los módulos profesionales del el Ciclo Formativo de Grado Superior en Vitivinicultura son los que se describen en el cuadro siguiente:

PRIMER CURSO	SEGUNDO CURSO
0077 Viticultura.	0080 Estabilización, crianza y envasado.
0078 Vinificaciones.	0082 Industrias derivadas.
0079 Procesos bioquímicos.	0083 Cata y cultura vitivinícola.
0081 Análisis enológico.	0084 Comercialización y logística en la industria alimentaria.
0085 Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.	0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
0088 Formación y orientación laboral.	0087 Proyecto en la industria vitivinícola.
	0089 Empresa e iniciativa emprendedora.
	0090 Formación en centros de trabajo.

Los módulos profesionales del el *Ciclo Formativo de Grado Medio en Aceites de Oliva y Vino* son los que se describen en el cuadro siguiente:

PRIMER CURSO	SEGUNDO CURSO
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	0319. Acondicionamiento de aceites de oliva.
0317. Extracción de aceites de oliva.	0320. Elaboración de otras bebidas y derivados.
0318. Elaboración de vinos.	0116. Principios de mantenimiento electromecánico.
0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.
0321. Análisis sensorial.	0323. Empresa e iniciativa emprendedora.
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	0090 Formación en centros de trabajo.
0088 Formación y orientación laboral.	Horas de libre configuración.

4. Los elementos transversales.

Incluir en cada módulo los Temas Transversales, que permiten que ciertos aspectos de la sociedad actual considerados básicos en la formación de nuevas generaciones y profesionales, sean tratados desde las distintas disciplinas.

Aquellos que inciden más concretamente son: la coeducación, la educación medioambiental, las nuevas tecnologías, la educación para la salud y la educación para el consumidor y se trabajaran de forma transversal en cada una de los módulos de cada ciclo.

Para el *Ciclo Formativo de Grado Superior en Vitivinicultura*

Los módulos tienen formación propia perteneciente a cada uno de ellos y una formación asociada, de forma transversal, a diversas funciones en el sector vitivinícola. De manera esquemática las relaciones entre los diversos módulos se pueden ver en el siguiente cuadro.

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE RELACIÓN CON

- 0078. Vinificaciones. - 0080. Estabilización, crianza y envasado.

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA ENTRE AMBOS

- 0078. Vinificaciones.

- 0079. Procesos bioquímicas.

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL

- 0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.

- 0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.

- 0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.

- 0088. Formación y orientación laboral.

- 0089. Empresa e iniciativa emprendedora.

Esta formación transversal comprende aspectos de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.



Para el *Ciclo Formativo de Grado Medio en Aceites de Oliva y Vino*.

Los módulos tienen formación propia perteneciente a cada uno de ellos y una formación asociada, de forma transversal, a diversas funciones en el sector vitivinícola y oleícola. De manera esquemática las relaciones entre los diversos módulos se pueden ver en el siguiente cuadro:

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA ENTRE AMBOS	
0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	0321. Análisis sensorial.
0317. Extracción de aceites de oliva.	0319. Acondicionamiento de aceites de oliva.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL	
0116. Principios de mantenimiento electromecánico. 0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. 0146. Venta y comercialización de productos alimentarios. 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 0322. Formación y orientación laboral. 0323. Empresa e iniciativa emprendedora	

Esta formación transversal comprende aspectos de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola y oleícola.

5. La metodología

5.1. Los principios didácticos o metodológicos.

De manera diferencial se aplicarán a los módulos de CFGM y de CFGS, aunque se podrán contemplar los siguientes principios metodológicos que deben guiar toda actividad docente:

- Partir del nivel de desarrollo del alumnado.
- Asegurar la construcción de aprendizaje significativo.
- Modificar los esquemas de conocimiento que posee el alumnado.
- Propiciar una intensa actividad e interactividad por parte del alumnado, para construir su propio conocimiento.

De manera concreta la metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada módulo correspondan, con el fin de que el alumnado adquiriera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente. (RD 1147/2011)

Dada la naturaleza de cada módulo, la metodología pedagógica de enseñanza-aprendizaje se apoyará en cinco pilares, buscando el acercamiento a la práctica encaminada al mundo laboral:

1. Metodología explicativa: esta hará ver al alumnado la importancia del orden y organización en la que se realizan todas las técnicas y operaciones en aquellos teóricos o los módulos prácticos en bodega, comunicación con el resto de los componentes del grupo y conocimiento de limitaciones propias. Esta fase del aprendizaje se realizará en

el aula explicando las prácticas lo que servirá para realizar la comprensión de la técnica estudiada y la ejecución de la misma posteriormente.

2. Metodología expositiva. en aquellos módulos prácticos se referirá a la exposición de las técnicas a tener en cuenta para la realización del contenido concreto o práctico. Se realizará en la bodega por parte del profesorado, incidiendo en aquellas técnicas de trabajo que para el alumnado son desconocidas o requieran alguna matización.

3. Metodología demostrativa: la cual hará ver al alumnado que, al observar los conceptos o técnicas anteriormente expuestas por el profesorado, se logra realizar la práctica correctamente. Esta parte de la metodología será la más importante, ya que es el momento en la que el alumnado realiza la técnica estudiada. La tarea del profesorado será la de corregir “in situ” las desviaciones en la correcta ejecución de la práctica a desarrollar. Esta corrección será más efectiva cuanto menor sea el número de alumnado que estén incluidos en el grupo a supervisar.

4. Metodología participativa: el alumnado participará directamente en la técnica o práctica de forma individual o en grupo.

5. Metodología repetitiva: será empleada en los casos en los que una técnica requiera un estudio más profundo o no se haya asimilado correctamente, bien sea por la complejidad propia de la técnica o por su importancia.

5.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje

Para alcanzar los objetivos de cada módulo, las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje serán diferentes. Así en cada módulo profesional se establecerán actividades concretas para alcanzar los resultados de aprendizaje que son propios de cada uno.

Las actividades de enseñanza aprendizaje irán dirigidas a los distintos momentos del proceso de enseñanza - aprendizaje y contemplarán la posibilidad de distintos ritmos y niveles en el aula, a través de secuencias de actividades debidamente estructuradas y adecuadas al desarrollo y las posibilidades de cada alumno/a. Las actividades, serán coherentes con la capacidad que se quiera desarrollar en cada momento y tendrán que ser lo más significativas y motivadoras posible, fomentando la participación, la construcción de aprendizajes significativos y el trabajo cooperativo, y teniendo en cuenta que una misma actividad puede dar lugar a múltiples variantes y posibilidades, así como a consecuencias imprevisibles desde el punto de vista del aprendizaje.

5.3. La organización espacial.

La distribución de los distintos espacios, parte siempre de unas condiciones previas que hay que tener en cuenta puesto que no siempre son favorables, ni modificables según nuestros propósitos. En algunas ocasiones el espacio arquitectónico no responde a nuestra concepción pedagógica y en otros, las limitaciones económicas no permiten realizar los cambios deseados.

Los alumnos/as pueden poseer diferentes habilidades. Es necesario organizar el trabajo en el aula para que sea posible respetar estas diferencias. manejando variables que van desde las distintas formas de agrupamiento de alumnos, a la distribución del espacio físico, ritmos de descanso actividad, etc. que van a incidir en la eficacia de la tarea educativa.



5.4. La organización de recursos materiales.

Dependiendo de cada módulo, los materiales se distribuirán de manera diferencial. El departamento cuenta con aulas de docencia teórica, laboratorio de análisis química vitivinícola y oleícola, sala de elaboración de vinos, sala de almazara, sala de crianza de vinos tintos y generosos, sala de catas.

5.5. Los materiales didácticos o curriculares

Los materiales curriculares, también denominados didácticos, son recursos de distinto tipo —impresos como los libros de texto, audiovisuales como un vídeo, multimedia como un DVD, etc.— que se emplean para facilitar el proceso de aprendizaje. Constituyen un componente más del currículo, por lo que se requiere que mantengan una coherencia con el resto de elementos curriculares, esto es, con los objetivos, contenidos, metodología y evaluación de la enseñanza-aprendizaje.

Los principales requisitos para considerar en la selección de materiales serían los siguientes:

- su coherencia con el proyecto educativo, esto es, con las opciones metodológicas (papel que el profesor desea asumir), con los objetivos, contenidos y procedimientos de aprendizaje;
- adecuación a las necesidades de los aprendientes y del contexto de aprendizaje;
- significatividad, de tal forma que los materiales consideren los conocimientos, intereses y valores de los estudiantes;
- impulso de la autonomía tanto de enseñanza como de aprendizaje;
- flexibilidad y adaptabilidad a la multiplicidad de acontecimientos que tienen lugar en el proceso de enseñanza-aprendizaje y a la diversidad de aprendientes, en el sentido de que los materiales no han tomado de antemano todas las decisiones propias del desarrollo curricular;
- equilibrio en el tratamiento de los distintos contenidos del currículo: conceptos, habilidades y actitudes; espacio dedicado a cada destreza lingüística; etc.
- gradación didáctica del material a lo largo del proceso de aprendizaje;
- autenticidad de las muestras de lengua y de las actividades de comunicación;
- contextualización por referencia a una situación de comunicación;
- claridad en la formulación lingüística de las instrucciones.

En cada módulo se aplican diferentes recursos didácticos encaminados a poner a disposición del profesorado el material de enseñanza – aprendizaje.

Existen diferentes editoriales donde se pueden utilizar los libros de texto y el material digital anexo. Así tenemos la Editorial Síntesis, Editorial Paraninfo, Editorial MAD, etc ...

Otros recursos digitales disponibles en la web son los tutoriales de autoaprendizaje, diccionarios en línea, videos descriptivos, etc ...A la vez, la Junta de Andalucía pone a disposición del profesorado los recursos educativos

digitales para facilitar la creación y uso de estos recursos a los centros . Tienen a su disposición el espacio web eAprendizaje, aunque para la familia profesional de Industrias Alimentarias estos recursos son muy escasos: (<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/eaprendizaje>).

5.6. Uso de los recursos TIC en la sociedad del conocimiento.

La integración de las tecnologías de la información y la comunicación en los centros educativos y la sociedad del conocimiento es una de las herramientas fundamentales para la docencia . Aspectos a tratar son: el apoyo a la diversidad en la escuela inclusiva, la comunicación mediada por tecnologías, el conocimiento de los medios de comunicación de masas: la prensa, la radio, la televisión y su tratamiento educativo, los lenguajes publicitarios y sus medios de difusión enfocados a la industria alimentaria, el lenguaje audiovisual: el vídeo y su utilización educativa, diseño de procesos y materiales de enseñanza con TIC para formación profesional, recursos multimedia para la educación , análisis y evaluación de recursos multimedia, diseño y elaboración de materiales didácticos, soportes tecnológicos para la enseñanza y el aprendizaje, modelos de enseñanza y aprendizaje con TIC, el trabajo colaborativo mediado por las tecnologías, la tutoría y el seguimiento de los aprendizajes con portafolios, la evaluación de los aprendizajes con TIC, la metodología como herramientas de comunicación y de productividad.

La comunicación con el alumnado, además de la presencialidad en el aula, se podrá desarrollar a través de correos electrónicos , uso de mensajes mediante plataformas educativas, etc... siendo la comunicación oficial mediante iPasen /Séneca.

Por otro lado , dado el uso más habitual de las redes sociales, (Instagram, Facebook, etc...) queda prohibida para el alumnado la publicación de fotos, videos, grabaciones, textos, etc.... relacionadas con las actividades del departamento , sin el permiso expreso del profesorado o de la Dirección del centro., siendo una conducta contraria y sancionada cuando esto ocurra.



5.7. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

5.7.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo.

Teniendo en cuenta el carácter del módulo se va a considerar, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesorado y el alumnado, favoreciendo una atención individualizada.

Acercas del **agrupamiento**, no existe un tipo ni tamaño ideal o estándar, por lo que estará supeditado a los objetivos que pretendamos conseguir con las actividades propuestas en cada momento. Los tipos de agrupamientos que usaremos en los diferentes módulos serán los siguientes:

- a) Individual:** Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- b) Pequeños grupos de 3-5 alumnos/as o parejas:** para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- c) Grupo medio:** 5-10 alumnos/as para desarrollar capacidades como la comprensión, la fluidez verbal, la capacidad crítica, el enriquecimiento con las opiniones de los demás, etc.
- d) Grupo clase:** Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

En los casos b) y c) dependiendo del tipo de actividad se organizarán:

1. Grupos heterogéneos. Se realizarán actividades que refuercen la adquisición de contenidos y estrategias, formando agrupaciones con alumnado de ambos sexos y diversa personalidad y nivel académico, propiciando el aprendizaje cooperativo y una relación entre compañeros y compañeras. Pueden realizarse agrupaciones para tutorizar o asesorar a un compañero o compañera con más dificultades.

2. Agrupaciones homogéneas. Sobre todo para las actividades de ampliación y refuerzo.

En el caso de las actividades TIC, la variación en la agrupación está muy limitada ya que se disponen por parejas y además no es aconsejable la variación de estas, ya que la responsabilidad del equipo informático recae sobre la pareja que trabaja en él. Por ello deben tener sitios fijos y atenerse a la normativa que sobre esto tiene el centro.

5.7.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

Ya han sido presentadas en las tablas del punto 4, al tratar la transversalidad entre los módulos.

5.7.3. La organización y gestión de desdobles

Se ha desglosado en los apartados anteriores.

Esta organización se encuentra limitada por la carga horaria.

6. La evaluación

6.1. Los criterios de evaluación

Los criterios de evaluación son el referente específico para evaluar el aprendizaje del alumnado. Describen aquello que se quiere valorar y que el alumnado debe lograr, tanto en conocimientos como en competencias; destrezas y habilidades, que responden a lo que se pretende conseguir en cada módulo. Así, en cada módulo de cada ciclo se detallan los criterios de evaluación correspondientes.

6.2. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

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, el alumnado tendrá acceso a éstos, facilitándoles el profesorado 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 los resultados de aprendizaje 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 final del alumno/a son los siguientes:

PRUEBAS OBJETIVAS ESCRITAS (preguntas cortas, cuestiones de aplicación, test, problemas, etc...)
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO: Realización de trabajos prácticos, resolución de problemas y actividades. Elaboración de trabajos monográficos, informes, exposiciones orales...
REGISTROS ACTITUDINALES Y DE PARTICIPACION: respeto a los compañeros, al profesorado, saber estar, participación, medidas de higiene y disposición.

6.3. Los criterios de calificación.

Enseñanza Presencial.

Según acuerdo de la reunión de departamento del día 7 de octubre 2022 se ha ratificado para el curso 2022-23, los acuerdos de departamento del día 24 de octubre de 2018

Se seguirán los siguientes criterios de calificación e instrumentos de evaluación, estando concretado cada uno de los apartados en las programaciones didácticas de los módulos correspondientes.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
PRUEBAS OBJETIVAS : Teórico - Prácticas	50-70%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO	20-40%
REGISTROS ACTITUDINALES Y DE PARTICIPACIÓN	0-10%

Respecto a la asistencia y la evaluación continua,

Según indica 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. Dentro del CAPÍTULO I: Disposiciones

generales, se encuentra el Artículo 2: Normas generales de ordenación de la evaluación, con dos subapartados

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 y dual, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

En este sentido el departamento acuerda en reunión de departamento del día 24 de octubre de 2018, prorrogado sin modificación en el curso actual , que de lo citado anteriormente se entiende por asistencia regular: una **Asistencia del 80% de las horas lectivas de cada módulo** (80% en cada evaluación parcial). En este sentido se contabilizan el total de las ausencias, tanto justificadas como injustificadas. En el caso de no asistir el 80% el alumnado no podrá ser evaluado de forma continua, estableciendo el procedimiento recogido en el Proyecto curricular de Centro.

Respecto a la promoción/titulación del alumnado y la evaluación continua.

Se debe llegar a la sesión de la última evaluación parcial (en este curso académico será para 2º CFGS el día 14 abril 2023; para 2 CFGM el día 9 de marzo de 2023; para 1º CFGS y 1º CFGM el día 31 de mayo 2023 con el número de pruebas suficientes para obtener el conocimiento necesario y adecuado que permita hacer una valoración global del alumnado, atendiendo a la evaluación continua, que nos indique si puede o no superar cada módulo o tener el módulo pendiente, según indica la normativa antes mencionada.

Este conocimiento permitirá indicar en dicha sesión de evaluación si el alumnado puede tener los suficientes resultados de aprendizaje superados para que de manera global supere todos los módulos y pueda continuar.:

- Realizando para 2º CFGS su fase final de formación con el desarrollo del módulo de Proyecto en Industria Vitivinícola y en su caso , el módulo de Formación Centro de Trabajo.

- Realizando para 2º CFGM su fase final de formación con el desarrollo del módulo de Formación Centro de Trabajo.



-Realizando para 1º CFGS y 1ª CFGM la superación del curso y pueda iniciar la búsqueda de la bodega dentro del módulo de Formación en Centros de Trabajo, en su caso.

Se considerará falta justificada cuando el alumno/a falte a clase por alguno de los motivos que se exponen a continuación, y aporte la documentación que lo acredite

-Enfermedad (se requiere documento médico en el que se especifique la imposibilidad para el alumno/a de asistir a clase), casos de fuerza mayor y accidente.

-Defunción de un familiar.

-Citación judicial.

-Campeonatos escolares de la Junta de Andalucía.

-Asistencia a concursos oficiales

- Viajes o visitas programadas por el centro.

En caso de inasistencia 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 que un alumno/a copie en un examen automáticamente tendrá una calificación de suspenso en ese examen y pasará a ser evaluado en la evaluación siguiente Si es menor, se informará a los padres/madres o representantes legales. Además podrá ser sancionado con la pérdida de exámenes voluntarios 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.

Cualquier aspecto que deba tenerse en cuenta respecto a las consideraciones generales de las programaciones didácticas se tomará como referencia lo recogido en el Proyecto Curricular del Centro.

Enseñanza Dual.

Dentro del proyecto de enseñanza dual para el curso 2022-23 se ha establecido en el Anexo H.

“Procedimiento e instrumentos de evaluación y criterios de calificación del alumnado que desarrolla el proyecto. Protocolos en caso de abandonos o renunciaciones”:

La evaluación que llevada a cabo en relación al alumnado de FP dual será formativa individual, orientativa, continua y a lo largo de todo el ciclo será sumativa obteniéndose una evaluación de los procesos de aprendizaje de forma global. De entre todas ellas la evaluación formativa es la que destaca en el proyecto, siendo necesario la utilización de metodologías activas, donde se deben emplear continuamente técnicas de retroalimentación hacia el alumnado , focalizando su aprendizaje, sus progresos y sus necesidades de mejora.

Toda evaluación se desarrollará en tres momentos: evaluación inicial, evaluación intermedia y evaluación final. La peculiaridad en la modalidad dual se encuentra en la evaluación intermedia (formativa) donde podemos encontrar tanto una evaluación por parte del profesor o profesora responsable del módulo profesional ,en el aula, durante la fase de alternancia y una valoración por parte del personal de la empresa y profesor

o profesora responsable del seguimiento, en la empresa durante esa misma fase de itinerancia. Además también se podría desarrollar una formación complementaria con carácter valorativo por parte del profesorado o personal de la empresa, que puede tener lugar en la propia empresa o en el centro educativo o en un centro especializado.

Respecto a la metodología evaluativa, de los módulos profesionales duales, hay que realizar un ajuste adecuado, para que refleje los conocimientos, técnicas, destrezas o habilidades y actitudes adquiridas durante su periodo formativo.

Vamos a distinguir los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación descritos a continuación.

1) Procedimientos de evaluación. Serán muy variados para poder ponderar los distintos tipos de capacidades, técnicas, destrezas, actitudes y contenidos curriculares, contrastando datos de la evaluación de los mismos aprendizajes obtenidos a través de sus distintos instrumentos. Por otro lado, los procedimientos empleados deberán permitir evaluar la transferencia de los aprendizajes a contextos distintos de aquellos en los que se han adquirido, comprobando así su funcionalidad y la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales para las que se han considerado. Para ello los procedimientos de evaluación empleados son: Observación sistemática,

2) Análisis de las producciones, Exposiciones y debates orales, Realización de pruebas específicas.

3) Instrumentos de evaluación. Para la Fp dual, aquellos documentos o registros utilizados por el profesorado para aplicarlos en los distintos procedimientos de evaluación (desde la observación sistemática hasta las pruebas específicas) se deben enfocar hacia el seguimiento del proceso de aprendizaje del alumnado tanto en el centro educativo como en el centro laboral.

Considerando los instrumentos a aplicar que deben recoger varios aspectos:

- Formación inicial del alumnado. Realizada en el centro educativo para el primer curso y a principios del segundo curso, como una primera idea pueden ser dos- cuatro semanas de formación inicial en el centro educativo, por la tarde simultáneas a las alternancias en el centro laboral pero solo de 5 horas, con el consiguiente reajuste de las horas total de asistencia a la empresa, desde 530 hasta 706 hay un colchón suficiente)
- Valoración de la Formación durante la alternancia: en el centro de trabajo (tutor/a de la empresa), seguimiento (tutor/a del centro educativo) y en el aula cuando no sea posible desarrollarlo en el centro formativo (profesor/a del módulo profesional).
- Formación presencial en el aula, durante los periodos o días destinados para ello.
- Formación complementaria.

Durante estos diferentes periodos formativos los instrumentos aplicables a los correspondientes procedimientos de evaluación se pueden agrupar en los siguientes:



-
- Observación directa del trabajo en el aula y/o en la empresa
 - Registro en ficha de seguimiento del tutor laboral (puntualidad, orden y limpieza , interés , integración y respeto) y los aspectos principales de la Actividad formativa.
 - Trabajo de clase.
 - Informes prácticos .
 - Trabajos monográficos.
 - Uso de las TICs, mediante envíos a través de diferentes plataformas de comunicación
 - Exposición oral trabajos monográficos, debate , puesta en común.
 - Pruebas Objetivas.
 - Resolución de problemas.
 - Resolución de casos prácticos.
 - Análisis de informes.
 - Autoevaluación.

Criterios de calificación.

La calificación global que el alumnado obtiene a final de curso en un Módulo Profesional Dual tiene diferentes componentes:

- Calificación de la formación presencial en clase en el Centro Docente impartida por el profesorado responsable de cada Módulo Profesional, y que no se contempla en la empresa. Será una calificación numérica de 0 a 10.
- Calificación de la Formación Inicial en el Centro. Esto está claro en primer curso para la que tenemos reservado el primer trimestre, pero debe ser concretado para los módulos profesionales de 2º curso. También debe corresponder al profesorado responsable del Módulo. Será una calificación numérica de 0 a 10.
- Calificación de la fase en Alternancia. Compuesta por estancias alternas en la empresa y en el Instituto. En este caso diferenciamos nuevos componentes:
 - o Valoración de las Actividades Formativas realizadas en la empresa por la persona que la empresa ha asignado como responsable del alumnado. Normalmente esta valoración se hará en términos cualitativos, por ejemplo catalogando el resultado como: Deficiente - Aceptable - Regular - Bien –Óptimo
 - o Valoración del seguimiento de la formación en la empresa que realiza el profesorado asignado y que realiza durante las visitas periódicas a la empresa, así como con las comunicaciones con la persona responsable en la empresa, que también se hará en términos cualitativos: como: Deficiente- Aceptable - Regular - Bien – Óptimo.
 - o Calificación de la actividad docente durante las clases presenciales en el Instituto. Hay ocasiones en las que por diferentes causas (por ejemplo que la empresa no pueda atender al alumnado en determinados periodos, o que el propio diseño de la actividad formativa así lo requiera, o incluso porque no haya resultado satisfactoria) parte de la formación que debería recibir el alumnado en la empresa, debe ser impartida en el centro docente a determinados alumnos. Esta formación corresponde al profesorado responsable del Módulo Profesional. En este caso se sigue el normal

desarrollo de la clase y las actividades formativas, trabajos y pruebas de evaluación recibirán una calificación numérica de 0 a 10.

- Calificación de la formación complementaria si la hay. Normalmente son actividades grupales que se realizan en diferentes empresas o en el centro docente como complemento a la formación reglada. En estos casos se realizará una valoración global del grupo y en términos cualitativos: Deficiente - Aceptable - Regular - Bien - Óptimo.

Para ponderar los criterios de calificación hay que distinguir la implicación de cada apartado dentro de cada módulo profesional (MP). Así se obtiene una media para todos los MP de un 40% de participación en la calificación de las fases de alternancia y un 60 % del resto de fases. Aunque cada módulo deberá adoptar sus valores de porcentaje de calificación según su porcentaje de implicación repartido entre la empresa y centro docente. (p. ej. para el módulo de Procesos Bioquímicos se le dedica a la empresa un 26% , mientras que Vinificaciones se le dedica un 54%; los criterios de calificación se deben ajustar a ello)

Un resumen de los procedimientos, instrumentos y criterios se presentan en la tabla siguiente:

<i>Procedimientos de evaluación</i>	<i>Instrumentos</i>	<i>Criterios de calificación* PERIODO INICIAL</i>	<i>Criterios de ALTERNANCIA</i>	<i>Lugar de realización</i>
Observación sistemática	- Observación directa del trabajo en el aula y/o en la empresa - Registro en ficha de seguimiento del tutor laboral (puntualidad, orden y limpieza ,interés , integración y respeto). y aspectos de la Actividad formativa. ((Ver ficha modelo.))	10%	40%	Valoración en centro de trabajo/ Evaluación en centro educativo.
Análisis de las producciones , junto a exposiciones y debates orales.	Trabajo de clase. Informes prácticos . Trabajos monográficos. Uso de las TICs Exposición oral trabajos monográficos, debate .	20-30%	20-30%	Centro educativo
	puesta en común.			
Realización de pruebas específicas.	Objetivas, Resolución de problemas y casos prácticos, análisis de informes, autoevaluación	70-80%	30-40%	



* Los criterios de calificación para el periodo inicial se han ponderado con los criterios e instrumentos aprobados por el departamento de Industrias Alimentarias hasta la fecha.

** Los criterios de calificación para el periodo de alternancia se han ponderado con el tiempo medio del total de módulos profesionales implicados .(40% en el Centro trabajo /60% en el Centro educativo) . El porcentaje dedicado a cada centro , bien el docente o bien el laboral se debe adecuar para cada uno de los módulos , a lo largo de cada trimestre del curso académico

Protocolos en caso de abandonos o renunciaciones

Opciones para el alumnado. En caso de que el alumno/a decida renunciar a continuar en el proyecto de FP Dual, se le ofrecerá la posibilidad de continuar su formación junto al resto de alumnado presencial, estimando las actividades realizadas en la empresa de manera ponderada según los criterios generales establecidos.

Opciones para la empresa. En caso de que el alumno/a decida renunciar a continuar en el proyecto de FP Dual, las opciones posibles dependerán del momento en el que se producirá dicho abandono o renuncia.

-Dentro del primer mes: se procederá a ofertar la plaza al resto del alumnado que no ha conseguido obtener plaza en primera instancia, en el caso de que exista lista de espera. Para ello será necesario reestructurar el número de días y/o horas para adecuar al nuevo alumnado a la nueva temporalización. Se haría respetando en todo momento las horas y días de docencia en el centro educativo y el número de horas totales en la empresa.

-A partir del segundo mes: se le indicaría a la empresa la posibilidad de quedar en espera para asignación de alumnado inscrito en la realización de la FCT, siendo ofertada esta empresa de manera prioritaria al conjunto de alumnado que realizase la próxima FCT.

Mecanismos de registro de actividades del alumnado en la empresa.

Durante la alternancia, el personal responsable del seguimiento realizará registros en la empresa llevado a cabo tanto por el personal de la empresa , como por el profesorado de seguimiento.

En estos registros se recogen inicialmente los datos básicos: curso, nombre de la empresa/entidad, ubicación, tutor/a en la empresa, periodo en alternancia.

Y los datos del alumnado y personal docente de seguimiento: centro, alumno/a, proyecto, profesor/a responsable del seguimiento y un apartado para completar al final relativo a la promoción del alumnado.

En esta ficha se hace una valoración general por parte del tutor o tutora de la empresa sobre aspectos laborales, tales como : puntualidad y responsabilidad en las labores que se le encomienda, si trabaja con orden y limpieza, si muestra interés y aprende, si se integra y es respetuoso.

A continuación se hace una temporalización y control de asistencia, se indican los periodos en alternancia (para 1º ó 2º curso), junto a un calendario mensual para control de asistencia, donde se indica si asiste, si falta o si hay retraso. También se fija un horario, distinguiendo los días que son asignados al centro docente y los días que se asignan a la empresa o entidad.

Se fija un cuadrante de distribución de módulos por curso, distribuyéndolos entre 1º y 2º curso.

A continuación se rellena un cuadrante a modo de hoja resumen de control y evaluación de actividades, que deberá ser completado entre la tutoría laboral de la empresa y profesorado responsable del seguimiento. En este cuadrante se deben anotar : tareas, fechas de entrega, módulos profesionales tratados, actividades formativas realizadas, personas que forman al alumnado y una valoración.

Por último, al final de la fase de alternancia se elabora unas conclusiones de la Fase de Formación en la empresa, que son firmadas por Profesor/a responsable del seguimiento de la formación en la empresa y por el Tutor/a Laboral responsable de la formación en la Empresa.

Por otra parte , el profesorado responsable del módulo formativo , deberá utilizar una ficha de registro donde se incluya un Resumen de la Calificación de las diferentes modalidades de formación del Módulo Profesional Dual. En esta ficha se indican los datos del Módulo Profesional, fecha, profesor/a, actividades formativas asociadas, relación de los alumnos y alumnas del grupo, formación Inicial,% Valoración de la Formación en Alternancia (Realización de las AF, Seguimiento, En el Aula ,solo en el caso de que la Actividad formativa no se pueda desarrollar en la empresa), % Formación Presencial

Estos porcentajes han sido definidos para cada módulo profesional dependiendo de los criterios de calificación adoptados en el proyecto, estando vinculados a la distribución de horas de docencia en el centro educativo y las horas de formación en el centro laboral. Esta ficha de registro es firmada por el profesor/a responsable del módulo profesional.

ACTIVIDADES EN ALTERNANCIA

Las actividades a desarrollar en los diferentes módulos formativos en la modalidad dual están en el proyecto formativo dentro del PCC.

6.4. Programas de refuerzo (recuperación) y mejora.

Alumnado con módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial

- 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 de finalización de las clases en junio de cada año.
- 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 final de cada curso.

Con este fin, el profesorado del equipo docente, junto con el equipo directivo del centro, establecerá, para este periodo del curso escolar, un horario para el profesorado que posibilite atender tanto las actividades de refuerzo destinadas a superar los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva como el seguimiento de los alumnos y alumnas que están realizando el módulo profesional de FCT. También se contemplará la atención del alumnado que realice actividades de mejora de las calificaciones.

Sesión de evaluación final:

- La fecha de la sesión de evaluación final se corresponderá siempre con la finalización del régimen ordinario de clase.
- existirá una única sesión de evaluación final., tanto en 1º como en 2º.

Para el primer curso de todos los ciclos formativos de Formación Profesional del régimen ordinario, las clases en el centro educativo finalizarán el 31 de mayo. El período comprendido entre el 22 y el 31 de mayo de cada curso se dedicará a las actividades relacionadas con la evaluación y calificación del alumnado.

El número de días de docencia directa para el alumnado del primer curso será de 170.

6.4.1. Periodos de recuperación

Los establecidos en el Proyecto educativo del centro.

6.4.2. Convocatorias especiales

Se plantean las convocatorias extraordinarias para el alumnado que no ha superado el módulo de FCT y en su caso , el módulo de Proyecto. Se realizarán durante el primer trimestre del próximo curso, una vez que se ha superado el resto de módulos con una valoración positiva.

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. Se presentará la solicitud entre el uno y el quince de julio de cada año (Anexo I de la Orden)

6.5. La evaluación de la práctica docente

La ORDEN de 29 de septiembre de 2010, 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, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre. Según esta las normas generales de ordenación de la evaluación.

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

- En la evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo, la persona designada por el centro de trabajo para tutelar el periodo de estancia del alumnado en el mismo, colaborará con el profesor o profesora encargado del seguimiento.

- Se han de determinar y planificar de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.

Dichas actividades se realizarán:

- en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final
- y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo/proyecto en la industria vitivinícola y la sesión de evaluación final.

- Se determinaran las actividades programadas para realizar en las horas de libre configuración de acuerdo con la finalidad a la que estén destinadas, que se propondrá, para la oferta completa, en la sesión de evaluación final del primer curso. Para ello, en dicha sesión de evaluación el equipo educativo emitirá un informe en el que se reflejarán las posibles necesidades y/o posibilidades de mejora con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje proponiendo el uso de las horas de libre configuración para favorecer la adquisición de la competencia general del título o implementar formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación y/o los idiomas. Este informe se anejará al acta de la sesión de evaluación final y deberá ser tenido en cuenta por el departamento de familia profesional correspondiente para la determinación del objeto de dichas horas en el curso académico siguiente.

Por acuerdo del departamento, prorrogado para este curso 2022-23, las **horas de libre configuración** en 2º CFGS serían destinadas a **Vitivinicultura en climas cálidos**, asociado al módulo de **Cata y cultura vitivinícola**. En el grupo de 2º CFGM serán destinadas al módulo de **Complementos en Aceites y Vinos**, asociadas al módulo de **Venta y comercialización**.

Convocatorias:

Para cada uno de los módulos profesionales, a excepción del módulo profesional de formación en centros de trabajo (FCT), el alumnado dispondrá de un máximo de cuatro convocatorias, con independencia de la oferta o modalidad en que los curse.

En el módulo profesional de formación en centros de trabajo el alumnado dispondrá de un máximo de dos convocatorias.

Con carácter general, para los módulos profesionales de los ciclos formativos de formación profesional incluido el de formación en centros de trabajo y, en su caso, el de proyecto, el alumnado dispondrá de una convocatoria por curso escolar.



Sesiones de evaluación 1º CFGS y 1º CFGM:

- se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial, siempre que los módulos profesionales en los que el alumnado se encuentre matriculado se impartan a lo largo de todo el curso escolar. Estas sesiones se realizarán de acuerdo con la finalización de cada trimestre , siendo la última de las cuales desarrollada en la última semana de mayo, como indica la normativa.
 - 1º CFGM: 9 de diciembre 2022, 9 de marzo 2023, 31 de mayo de 2023.
 - 1º CFGS : 9 de diciembre 2022, 9 de marzo 2023, 31 de mayo de 2023.
- una sesión de evaluación inicial el 21 octubre 2022 para todos los CCFF: que tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar
- y una sesión de evaluación final: 21 de junio de 2023 (todos CCFF)

Sesiones de evaluación de 2º CFGS:

- Se realizarán al menos dos sesiones de evaluación parcial, que durante el curso 2022-23 no coincidirán con el fin de cada trimestre.
 - 1ª Evaluación final EXCEPCIONAL: 22 diciembre 2023
 - La primera evaluación: 20 de enero 2023
 - La segunda evaluación: 14 abril 2023
- Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial el 21 de octubre de 2022 y una sesión de evaluación final el 21 de junio 2023

Durante el curso 2022-23 la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo, se realizará dividido en dos periodos: durante el primer trimestre y durante el tercer trimestre haciéndolo coincidir con la realización del módulo de PIVV cuando el alumnado esté matriculado en oferta completa, por lo que no será necesario que se hayan impartido, al menos, 110 jornadas lectivas. El equipo docente acordará el acceso o la exención total o parcial del alumnado a dicho módulo profesional de FCT, teniendo que decidirse , según normativa, mediante reunión 30 días antes del inicio del módulo de FCT.

Sesiones de evaluación de 2º CFGM.

- Se realizarán al menos dos sesiones de evaluación parcial, de acuerdo con la finalización de cada trimestre que durante el curso 2022-23 son
 - La primera evaluación: 9 de diciembre 2022
 - La segunda evaluación: 9 de marzo 2023

Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial el 21 octubre 2022 y una sesión de evaluación final el 21 de junio 2023

Evaluación y asistencia a clase.

En la modalidad presencial y la parte de modalidad dual de obligada asistencia al centro según proyecto, que se desarrolla en nuestro centro educativo, la evaluación positiva requiere la asistencia regular y constante a clase. Aquel alumnado que no asiste regularmente a clase, con faltas justificadas o injustificadas, no podrá ser evaluado.

En este sentido el departamento acuerda en reunión de departamento del día 24 de octubre de 2018 prorrogado para el curso actual y siguientes, que de lo citado anteriormente se entiende por asistencia regular: una **Asistencia del 80% de las horas lectivas de cada módulo** (80% en cada evaluación parcial). En este sentido se contabilizan el total de las ausencias, tanto justificadas como injustificadas. En el caso de no asistir el 80% el alumnado no podrá ser evaluado de forma continua. Debiendo tener un refuerzo de la evaluación tal y como se especifica en el apartado correspondiente de la programación.

La evaluación es continua y la no asistencia a clase se considera una renuncia tácita al derecho a la evaluación continua y renuncia a ser evaluado. El examen final es parte de la evaluación continua.

7. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

7.1. La atención a la diversidad La formación profesional posee dos características distintivas: **diversidad y flexibilidad**. Flexibilidad: de estudios, modos, adaptaciones con el mundo laboral, titulaciones, acreditaciones y certificaciones. Diversidad: de alumnado, con distintas capacidades, objetivos, motivaciones y rendimientos.

Los recursos necesarios para que los alumnos y alumnas que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, “por presentar necesidades educativas especiales, por dificultades específicas de aprendizaje, por sus altas capacidades intelectuales, por haberse incorporado tarde al sistema educativo, o por condiciones personales o de historia escolar”, puedan alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado. Por lo tanto, plantea la consecución de fases más avanzadas de desarrollo individual, teniendo en cuenta el nivel actual de cada alumno o alumna, sus posibilidades personales y las vías, métodos, objetivos e instrumentos precisos para conseguirlo.

La diversidad se presenta en el ámbito de la formación de múltiples formas y viene expresada por una serie de circunstancias:

- conocimientos previos y experiencias personales y laborales,
- motivaciones y expectativas ante el aprendizaje,
- intereses personales, profesionales y vocacionales,
- capacidades generales o diferenciadas,
- ritmos de trabajo,
- estilos de aprendizaje,
- situaciones personales y familiares,
- habilidades y destrezas desarrolladas.

Todas estas particularidades han de tenerse en cuenta para el diseño y desarrollo de los programas de actuación educativa en los centros y en el aula.

Como vemos la educación en la diversidad no puede circunscribirse solamente a estrategias dirigidas a un grupo de alumnos o alumnas determinado, sino que debe



impregnar el desarrollo del currículo ofrecido a todo el alumnado.

La atención a la diversidad, la equidad y el fomento del aprendizaje a lo largo de toda la vida son principios fundamentales del modelo educativo que proponen la LOE y la LEA. Ambas leyes exigen la comprensión del currículo que garantice unos contenidos mínimos pero, a la vez, proporcionando una enseñanza ajustada a las necesidades de cada alumno o alumna, atendiendo a su diversidad, tanto de motivaciones como de intereses y capacidades, y no sólo en términos de carencia o dificultades, sino de enriquecimiento para aquel alumnado que puedan hacerlo

El currículo abierto y flexible permite que, respetando los mínimos exigidos por la administración central y autonómica, se pueda adaptar a las características específicas del alumnado, respetando la pluralidad y dando respuestas educativas que tengan en cuenta la diversidad de capacidades, intereses y motivaciones.

En el aula de Formación Profesional significará adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumnado en su diversidad: proponer actividades abiertas para que cada alumno y alumna las realice según sus posibilidades, ofrecer esas actividades con una gradación de dificultad en cada unidad de trabajo, organizar los aprendizajes mediante proyectos que, a la vez que les motiven, les ayuden a relacionar y aplicar conocimientos, aprovechar situaciones de heterogeneidad, como los grupos cooperativos, que favorecen los procesos de enseñanza-aprendizaje, etc. Significa sobre todo, mantener una actitud positiva y de acogida a todo tipo de alumnos y alumnas, permitiéndoles la posibilidad de cualificarse profesionalmente.

Atendiendo a la atención a la diversidad en el aula, para que todas estas medidas den su fruto, es el profesor o profesora con su labor diaria, quienes deben articular aspectos para atender esta “diversidad” en el perfil del alumnado.

Podemos encontrar alumnado con una diversidad en su procedencia:

- *Acceso directo mediante el título de bachiller:* Normalmente es un alumnado que ha promocionado bachillerato con dificultades, que no tienen muy definida su entrada en la universidad, no se ven preparados para superar la prueba de acceso, o no la superan. También lo cursan alumnado por afinidad a su salida universitaria o profesional. Suelen ser los más jóvenes. No presentan dificultades en competencia lingüística o matemática. Consiguen promocionar el título con buenos resultados.

- *Acceso mediante prueba:* El alumnado que accede por esta vía suelen ser los más mayores. Tienen como mínimo diecinueve años, cumplidos en el año de realización de la prueba o dieciocho si acreditan estar en posesión de un título de Técnico relacionado con la familia profesional de Administración. Corresponde a las Administraciones educativas regular la exención de la parte de las pruebas que proceda, para quienes hayan superado un ciclo formativo de grado medio, estén en posesión de un certificado de profesionalidad relacionado con el ciclo formativo que se pretende cursar o acrediten una determinada cualificación o experiencia laboral. Las calificaciones obtenidas en estos cursos serán tenidas en cuenta en la nota final de la respectiva prueba de acceso. El alumnado que acceden por esta vía suelen ser de dos tipos: o bien han superado el ciclo formativo de grado medio, o bien son alumnos y alumnas de más edad que retoman la enseñanza:

Los primeros muestran interés en las enseñanzas del ciclo, tienen facilidad en los módulos relacionados con el ciclo medio, pero al encontrarse con más materia de estudio y con módulos desconocidos no suelen obtener notas muy brillantes. Por lo general, suelen presentar algunas dificultades en competencias lingüística y matemática.

Los segundos también muestran interés en las enseñanzas del ciclo, pero encuentran muchas dificultades en los módulos más específicos. Por lo general, suelen presentar dificultades en competencias matemáticas. Con la ayuda del profesor, las enseñanzas en grupo y la ayuda de sus compañeros y compañeras consiguen promocionar el título y con buena nota.

- *Alumnado inmigrante*: en cada curso siempre suele haber uno o dos alumnos o alumnas inmigrantes. Bien de países latinos o de países del Este de Europa. La dificultad idiomática en estos últimos es una barrera que puede llegar a dificultar su aprendizaje.

- *Alumnado con deficiencia visual leve o aguda*: Para leer necesitan adaptaciones como puede ser un cristal grueso que pasaba por encima del texto. Los apuntes dictados o fotocopiados en Din- A3. Escribir con letra muy grande y con muy mala caligrafía. Los medios informáticos también necesitan ser adaptados, a través de una gran pantalla de ordenador y un teclado especial, con medios que suelen ser facilitado por la ONCE.

- *Alumnado Mayor*: suelen tener más de 40 años, bien son alumnos o alumnas que se apuntan por voluntad de satisfacer el aprendizaje a lo largo de toda la vida. O bien son personas que trabajan en el sector productivo, tienen el título de la anterior FP y pretenden reciclarse, o son parados por causas de reconversión profesional que buscan nueva titulación con futuro en el mercado de trabajo.

También se matriculan pequeños productores con el fin de aprender a gestionar su propio negocio.

7.2. La atención al alumnado con NEAE (Necesidades Especiales de Apoyo Educativo)

El PROTOCOLO NEAE sigue las Instrucciones de 22 de junio de 2015, donde se diferencia entre n.e.a.e. (necesidades específicas de atención educativa) y n.e.e. (necesidades educativas especiales).

La respuesta educativa se establece en dos tipos de medidas:

- Medidas de atención educativa generales u ordinarias, sin necesidad de informe.
- Medidas de atención educativa específicas con necesidad de un informe, sólo para n.e.e.

Protocolo tras la detección de indicios de n.e.a.e.:

- Aplicación de medidas generales durante tres meses.
- Si persiste, el tutor o tutora solicita evaluación psicopedagógica e informa a la familia, lo cual no precisa autorización).



- Si tras la e.p.p. se diagnostican n.e.a.e. se aplican las medidas específicas.

Por otro lado, a nivel procedimental, para las ACI no significativa se debe grabar en Séneca antes de la 1ª evaluación.

Para formación profesional sin dictamen, no se censan aunque se pueden aplicar medidas de atención con informe previo.

Por último, también se pueden contemplar las ACI para Altas Capacidades, en las cuales hay que proceder con un

- Enriquecimiento, sin necesidad de modificar los objetivos.
- Ampliación, procedimiento en el cuál se aportan nuevos objetivos.

7.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según el orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento del alumnado para los que se le entregarán actividades de refuerzo en caso de necesitarlas. No obstante, según se establezca en cada módulo se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de realización de las actividades en el Aula. En cada módulo se designará en la PD el nombre y apellidos del alumnado que se encuentre en situación de pendiente.

Los/as alumnos/as que no aprueben en la Convocatoria Ordinaria, tendrán que ser evaluados en la Convocatoria Extraordinaria

Según la Orden de 9 de julio de 2.003 (BOJA nº 134), que regula el calendario escolar de los ciclos formativos, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en la Convocatoria Ordinaria, después de ésta, en junio, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar el módulo pendiente. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Durante estas semanas se darán clases de repaso de los temas con mayor dificultad para el alumnado y se llevarán a cabo clases prácticas para reforzar los contenidos prácticos más importantes. De igual modo se realizarán actividades de mejora para poder obtener una mayor calificación final en el alumnado que haya obtenido una valoración positiva del módulo a mejorar.

Según la Instrucción 10/2020, de 15 de Junio, de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa Relativa a las Medidas Educativas a Adoptar en el inicio del curso 2020/2021 en los centros docentes andaluces que imparten enseñanzas de régimen general, se van a considerar actividades de refuerzo y profundización.

7.3.1. Plan de actividades de refuerzo:

Este plan se concretará en un conjunto de actividades relevantes para la consecución de los objetivos y competencias clave, si procede, de cada curso en las diferentes enseñanzas.

Dichas actividades incidirán especialmente en la globalización y el desarrollo de tareas prácticas y motivadoras , siendo los responsables de su diseño los equipos de ciclo o departamentos didácticos, con el asesoramiento de los equipos o departamentos de orientación. Las tareas responderán al Diseño Universal de los Aprendizajes (DUA), permitiendo varias estrategias didácticas para la consecución de un mismo objetivo, personalizando los instrumentos necesarios de ajuste al alumnado en su aplicación didáctica, así como en los distintos instrumentos de evaluación.

Su implementación y seguimiento será tarea de los profesores y profesoras que imparten docencia a los alumnos y alumnas y, en su caso, el profesorado de apoyo u otros recursos de los que disponga el centro, con el asesoramiento de los equipos o departamentos de orientación.

Para el refuerzo de dichas actividades, los centros docentes podrán optar por ofertar dentro de las áreas/materias de libre configuración autonómica, asignaturas que supongan la ampliación de las áreas/materias de carácter instrumental.

Presentará las siguientes características:

a) Desarrollo de propuestas globalizadas que potencien la madurez y el desarrollo personal del alumnado a través de actividades de carácter eminentemente práctico.

b) Las actividades que se realicen deben conectar de alguna forma con el mundo real, para que el alumnado tenga oportunidad de aplicar e integrar conocimientos diversos y pueda simular situaciones reales. Debe fomentar el debate y la discusión para la toma de decisiones y la realización de la propuesta, sin perjuicio de que puedan distribuirse tareas y responsabilidades.

c) Por todo ello se debe tener en cuenta que las actividades:

➤ Deben tener un carácter eminentemente práctico.

➤ Se trata de materias evaluables, pero no calificables.

➤ Deberán contener actividades de:

- Debate y oratoria.

- Exposiciones y presentaciones de divulgación por diferentes medios de los trabajos realizados.

- Producciones educativas tangibles.

➤ Se utilizarán metodologías de trabajo individual, en pequeño grupo y en gran grupo de manera equilibrada.

➤ Las actividades que se realicen deben conectar de alguna forma con el mundo real, para que el alumnado tenga oportunidad de aplicar e integrar conocimientos diversos y pueda simular situaciones reales.

➤ Deben fomentar el debate y la discusión para la toma de decisiones y la realización de la propuesta, sin perjuicio de que puedan distribuirse tareas y responsabilidades.



7.3.2. Plan de actividades de profundización:

- a) Se programarán actividades para aquel alumnado que haya acreditado un alto dominio de los aprendizajes fundamentales, a los que se podrán proponer tareas de avance, profundización y ampliación ajustadas a sus necesidades y expectativas, sin perjuicio de las medidas previstas para el alumnado con altas capacidades intelectuales.
- b) El profesorado que lleve a cabo los planes de profundización, en coordinación con el tutor o tutora del grupo, así como con el resto del equipo docente, realizará a lo largo del curso escolar el seguimiento de la evolución del alumnado.
- c) Dichos planes se desarrollarán en el horario lectivo correspondiente a las materias objeto de profundización.

8. Actividades complementarias y extraescolares

CURSO		AC/AE	MÓDULOS	OBJETIVOS
1.- Catas dirigidas dentro y fuera del centro educativo tanto de empresas del sector como empresas relacionadas	1º	AC	TODOS	Dar a conocer las actividades del ciclo y una formación específica de los módulos relacionados
2.-- Visitas a instalaciones de empresas de los sectores del Aceite de Oliva y del Vino, así como empresas de otros sectores relacionados: destilerías, cerveceras.	1º	AC	TODOS	Mejorar el conocimiento del sector por parte del alumnado
3.- Charlas, coloquios y actividades con profesionales del sector.	1º		TODOS	Mejorar el conocimiento del sector por parte del alumnado
4.- Instalaciones del IFAPA y de distintos organismos oficiales	1º		TODOS	Mejorar el conocimiento del sector por parte del alumnado
5.- Visita a otros ciclos formativos similares de la comarca	1º		TODOS	Dar a conocer las actividades del ciclo
6.- Visitas a instalaciones de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen de los sectores del Aceite de Oliva y del Vino.	1º		TODOS	Mejorar el conocimiento del sector por parte del alumnado
7. Visitas a instalaciones de empresas de los sectores del Aceite de Oliva y del Vino	1º		TODOS	Mejorar el conocimiento del sector por parte del alumnado
8.- Salidas al campo para reconocer plantaciones y variedades, así como procesos de recolección y vendimia	1º		TODOS	Mejorar el conocimiento del sector por parte del alumnado
9.- Actividades de promoción del ciclo	1º		TODOS	Dar a conocer las actividades del ciclo
10. Visitas a instalaciones de empresas de los sectores del Aceite de Oliva y del Vino	1º		TODOS	Mejorar el conocimiento del sector por parte del alumnado
11.- Ferias agroalimentarias relacionadas con el sector	1º		TODOS	Mejorar el conocimiento del sector por parte del alumnado
12.- Salidas al campo para reconocer plantaciones y variedades, así como procesos de recolección y vendimia	1º		TODOS	Mejorar el conocimiento del sector por parte del alumnado
13.- Asistencia a cursos de formación ajenos al centro	1º		TODOS	Mejorar el conocimiento del sector por parte del alumnado
14. Asistencia al Consejo Regulador de DO Aceite Sierra de Cádiz-	1º		TODOS	Mejorar el conocimiento del sector por parte del alumnado

NOMBRE ACTIVIDAD	CURSO	AC/AE	MÓDULO RELACIONADO	OBJETIVOS
VISITAS A LAS	1º y 2º	AC	ESCRE, CATA, VINIFICACIONES	Mejorar el conocimiento del sector por parte del



BODEGAS DE LA ZONA PRÓXIMA			TODOS	alumnado... por ejemplo Acercamiento a la realidad laboral Actualización de los avances tecnológicos del sector
Bodega Osborne /Caballero	2º 1º CFGM 1º CFGS	AC	ESCRE, TODOS EVI AENO	Asociada a los contenidos de filtración y embotellado y estabilización tartárica
Barbadillo	2º	AC	ESCRE, TODOS	Vinos espumosos
Williams &Humbert	2º	AC	ESCRE, TODOS	Gestión de una gran producción : zona de elaboración, crianza biológica, clarificación, crianza y expedición
Bodega Luis Pérez /Bodega de Forlong o cortijo de Jara				
Bodega Maestro Sierra. Bodega Ibargüen. Bodegas González Palacios (Lebrija) Bodega Urium Bodega Páez Morilla Bodega Tradición	1º, 2º	AC	ESCRE/Cata/Vini ficaciones/INDE R/CLIA/TODOS	Conocer crianza y elaboración de vinos. Cata y Análisis sensorial. Elaboración de Vinagre
VISITAS A LAS VIÑAS DE LA ZONA	1º 2º	AC	Viti HLC TODOS	Visita a viñedos tradicionales en Jerez y ejemplos de explotación para producción de vinos tintos y viñedo ecologico
VISITAS A EMPRESAS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA Makro Tapones del Sur S.L. Tonelería de la zona Refinería de Miguel	1ºY 2º	AC	CATA,AS ESCRE TODOS TODOS AAO CFGM AS	Conocer la producción de materiales auxiliares utilizados en el envasado. Conocer de cerca el proceso de construcción de una barrica, bota, etc.

Gallego S.A. (MIGASA) Envasadora de Carbonell ACEITES LA ESPAÑOLA. Toneleria Huberto Domecq				Conocer el proceso de acondicionamientos de aceites de oliva, de envasado y modificación de aceites.
VISITAS A OPIs:	1º Y 2º	AC	TODOS	Actualización de los avances científico-tecnológicos del sector vitivinícola I+D
Estación Enológica	2º	AC	TODOS	Conocer un centro en el que se realiza todo tipo de análisis enológico a nivel local, regional incluso nacional. Con tecnologías actualizadas
IFAPA	1º CFGM 1º CFGS	AC	TODOS, AS, CATA EVI AENO	Conocer un centro en el que se realiza todo tipo de análisis enológico a nivel local, regional incluso nacional. Con tecnologías actualizadas
IVAGRO	1º/2º CFGM		EVI / FCT AENO	Conocer un centro de investigación vitivinícola de la Universidad de Cádiz
	1º CFGS	AC	TODOS	
FIESTA DE LA VENDIMIA	1º y 2º	AE	TODOS	Participación en la organización de un evento vitivinícola
Muestra de vinos	1º y 2º	AE	TODOS	Participación en la organización de un evento vitivinícola
Feria de la ciencia	1º	AE	TODOS	Participación en la organización de un evento de inter´s científico
Vinoble	1º y 2º	AE	Todos	Jornada de aprendizaje sobre el los vinos nobles . Una oportunidad para el alumnado para que pueda estudiar de cerca una gran variedad de vinos y elaboraciones, nacionales e internacionales. Jornada de



				convivencia
Participación de actividades organizadas por empresas y particulares enmarcadas en la World Sherry Week	1º y 2º	AC	Todos	Disfrutar de la oportunidad que ofrece la celebración de la semana internacional del Jerez ya que la oferta de actividades relacionadas con el vino y la gastronomía de la zona aumentan considerablemente en estos días.
Vinos de España o similar	1º y 2º	AE	TODOS	Jornada de aprendizaje sobre el los vinos nobles . Una oportunidad para acercar al alumnado a poder catar y disfrutar una gran variedad de la mejor selección vinos y elaboraciones, nacionales. Jornada de convivencia .
Cata de brandy en el consejo Regulador	2º	AC	CACUV HLC IIDD ECE AS	Conocer los productos derivados e la DO del Brandy. Diferencias los tipos de alcoholes ybrandies asi como su reglamentación.
Cata/Charla consejos reguladores de Jerez y de Montilla	2º	AC	CACUV HLC AS TODOS	Dar a conocer un órgano de control de una denominación de calidad.
Cata/Charla consejos regulador de Aceite de Sierra de Cádiz (Olvera)	1º CFGM	AC	AS MPR	Dar a conocer un órgano de control de una denominación de calidad.

Cata de defectos por personal especialista	2º	AC	CACUV HLC ECE AS	Adquirir conocimientos sobre los posibles métodos correctivos de los defectos del vino
Catas impartidas por especialistas y expertos (enólogos, catacates, etc) de bodegas de la zona.	2º	AC	CACUV HLC ECE AS	Conocer de primera mano la importancia de la herramienta de la cata para clasificar y controlar el proceso de crianza de los vinos.
ACTIVIDAD CATA MARIDAJE DE JOSÉ FERRER	TODOS	AC	TODOS	Conocer el maridaje de los vinos de Jerez
Cata vinagres a cargo asociación VINA VIN	2º GM / 2º GS	AC	EOBYD IIDD	Valorar la importancia de la obtención de vinagres
Cata de agaves y tequilas	2º GM / 2º GS	AC	EOBYD IIDD	Conocer la importancia de este tipo de bebidas en el mercado actual
Visita fabrica de ron, destilerías y bodega	Todos	AC	EOBYD ELV IIDD VINI CATA	Acercar al alumnado a la realidad de la industria en nuestra comunidad autónoma
Masterclass análisis de suelo	CFGS	AC	VIT	Conocer la importancia de realizar un adecuado análisis de los suelos del viñedo
Visita lagar Montilla	CFGS	AC	VIT, ESCRE, VINIF	Acercar al alumnado a otra realidad vitivinícola, de otra de las principales zonas productoras de Andalucía
VISITA GIBALBÍN	TODOS	AC	ESCRE, VINIFI, EVI, AS	Conocer la planta de vinificación más grande de Cádiz.
VISITA BODEGAS TRADICIÓN	TODOS	AC	ESCRE, VINIFI, EVI, AS, CLIA	Conocer una bodega típica de Jerez Ejemplo de



					almacenista/envasador
VISITA BODEGAS PÁEZ MORLLA	TODOS	AC	ESCRE, VINIFI EVI, AS, INDDER, CLIA		Conocer una bodega típica de Jerez Elaboración de vinagre Comercialización de barricas Ejemplo de almacenamiento de vino
VISITA A CACAO PICÓ	TODOS	AC	INDDER, ELABO OTROS PRODUCTOS, TODOS		Conocer una destilería.
VISITA A FINCA LA ZARZUELA	TODOS	AC	ESCRE, VINIFI TODOS		Conocer finca vitivinícola y de olivos, elaboradora de vinos
VISITA A DESTILERÍAS GALAFATE	TODOS	AC	INDDER, ELABO OTROS PRODUCTOS, TODOS		Conocer una destilería.
VISITA A TONELERÍA BODEGAS HUMBERTO DOMECQ	TODOS	AC	ESCRE, VINIFI, AS, CATA		Conocer una tonelería de Jerez
VISITA A BODEGAS OBREGÓN	TODOS	AC	TODOS		Conocer la planta de vinificación más grande de Cádiz.
VISITA A 4 OJOSWINE	TODOS	AC	TODOS		
VISITA A BODEGAS ARGÚESO	TODOS	AC	TODOS		Conocer una joven bodega innovadora en el marco de Jerez
EVENTO NOTAS DE CATA	TODOS	AC	TODOS		Participación y organización de un evento donde se maridan vinos, gastronomía y música de una orquesta de reconocido prestigio.
Visita al Consejo Regulador DO	2º CFGS	AC	CATA INDDER		Conocer vinos de Jerez Conocer la DO Vinagre de Jerez y DO Brandy de Jerez

Vinagre de Jerez y DO Brandy de Jerez				
Visita al Consejo Regulador de Jerez	1º CFGS 1º CFGM	AC	LVSA AS	Conocer la institución que regula la DO Jerez/Xerez/Sherry, Vinagre de Jerez y Brandy de Jerez
VISITA A CERVECERA DESTRAPERLO	CFGM	AC	TODOS	Conocer una Cervecera artesanal .en la ciudad de Jerez de la Frontera 2º trimestre
VIDEOCONFERENCIA SOBRE LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA (propiedad intelectual)	1º CFGS	AC	LEGISLACIÓN	Conocer la propiedad intelectual en el sector vitivinícola 1er trimestre
VIDEOCONFERENCIA SOBRE LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA (fichas técnicas alimentarias)	1º CFGS	AC	LEGISLACIÓN	Conocer las fichas técnicas alimentarias en el sector vitivinícola 2º trimestre
Bodegas el Gato en Rota	1º CFGM	AC	Elaboración de Vinos	Conocer una bodega familiar en el entorno del IES
Vinagres y vinos de Jerez	2º CFGM y 2º CFGS	AC	Elaboración Otras bebidas. Industrias Derivadas	Conocer una empresa dedicada a los destilados.
Destilería Weisshorn de Sanlúcar.	2º CFGM y 2º CFGS	AC	Elaboración Otras bebidas. Industrias Derivadas	Conocer una empresa dedicada a los destilados.
Visita a Viñedo	1º CFGM y 1º CFGS	AC	Materias Primas / Viticultura	Conocer y desarrollar injertos en las vides, dentro



(Viña Santa Petronila) para actividad de poda e injertos					del Marco de Jerez.
Conferencia Diego Ruiz Mata (Visita al yacimiento de Doña Blanca) (primer lagar de Occidente)	Todos	Todos	AC	Proyecto Específico	Conocer el legado vitivinícola de Cádiz en el Castillo de Doña Blanca
Actividad Arqueofodtour (Manuel León)	Todos	Todos	AC	Proyecto Específico	Conocer una nueva forma de hacer vinos y su maridaje
Actividad Bodegas Tradición	Todos	Todos	AC	Proyecto Específico	Conocer una bodega con una pinacoteca
Actividad Albariza en las venas (Finca la Zarazuela)	Todos	Todos	AC	Proyecto Específico	Experiencia vitivinícola en un entorno de Jerez privilegiado
Actividad Bodegas Ximenez Espínola	Todos	Todos	AC	Proyecto Específico	Experiencia vitivinícola en un entorno de Jerez privilegiado
Actividad Bodegas La gitana	Todos	Todos	AC	Proyecto Específico	Experiencia vitivinícola en un entorno de Sanlúcar de Barrameda privilegiado
Actividad Bodegas Manuel Aragón	Todos	Todos	AC	Proyecto Específico	Experiencia vitivinícola en un entorno de Chiclana
Actividad Bodega Entrechuelos	Todos	Todos	AC	Proyecto Específico	Experiencia vitivinícola en un entorno de Torrecera
Visita a Destilerías Rives	2º CFGM y 2º CFGS	2º CFGM y 2º CFGS	AC	EOBYD e Ind Deriv	Conocer destilería industrial
Visita a Cacao Picó	2º CFGM y 2º CFGS	2º CFGM y 2º CFGS	AC	EOBYD e Ind Deriv	Conocer destilería industrial
Visita a Carmona "Puerto de Indias"	2º CFGM y 2º CFGS	2º CFGM y 2º CFGS	AC	EOBYD e Ind Deriv	Conocer destilería industrial
Visita a la Cruzcampo de Sevilla	2º CFGM y 2º CFGS	2º CFGM y 2º CFGS	AC	EOBYD e Ind Deriv	Conocer de elaboración de cerveza industrial
Visita a Vinagres Yema	2º CFGM y 2º CFGS	2º CFGM y	AC	EOBYD e Ind Deriv	Conocer la elaboración de vinagre industrial

		2º CFGS			
Tonelería Humberto Domecq	Todos	Todos	AC	1º CFGM , 1º CFGS, 2º CFGM	Conocer la elaboración de barricas a nivel industrial

CUALQUIER OTRA VISITA DE INTERÉS PARA EL ALUMNADO: Visitas a Muestras, exposiciones , ferias , encuentros , ponencias , jornadas , cursos, etc ...

Debido a la necesidad de actualización y de búsqueda de la realidad empresarial en el entorno productivo las AACCEE propuestas por el departamento, que se realizarán a la largo del curso académico, algunas de ellas necesariamente tendrán lugar en horario de mañana, periodo en el que las empresas del sector presentan una mayor actividad industrial. Dichas actividades son de obligada asistencia para el alumnado, tal y como se recoge en el proyecto educativo del centro, por lo que serán Actividades Complementarias.

Está previsto realizar algunas actividades CC y EE en horario no lectivo. La temporalización de estas visitas técnicas estará en función de la disponibilidad de los centros y bodegas a visitar. Puntualmente y a medida que se vayan a realizar durante el curso, se presentarán al Consejo Escolar para su aprobación.

9. Revisión y evaluación de la programación

9.1 Seguimiento de la programación didáctica

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula , así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

9.2 Propuestas de mejora

Se realizarán al finalizar cada trimestre y se recogerá en Acta de la reunión de departamento realizada al efecto.

10. Plan de contingencia

10.1 Normativa

Haciendo referencia a las instrucciones de 31 de julio de 2020 y a las instrucciones de 6 de julio de 2020, de la Viceconsejería de Educación y Deporte, relativas a la organización de los centros docentes para el curso escolar 2020/21, motivada por la crisis sanitaria del COVID-19, señalan en el primer apartado de la Instrucción quinta que “Los centros docentes elaborarán un Protocolo de actuación COVID-19 para que los procesos de enseñanza aprendizaje se desarrollen con seguridad durante el curso escolar 2020/2021, teniendo en cuenta lo establecido en la presente Instrucción y lo que determine la autoridad sanitaria en cada momento, adaptado al contexto específico del centro”.

Asimismo, en el segundo apartado de la misma Instrucción se alude a que “El protocolo contemplará las siguientes situaciones:

- a) Situación de docencia presencial, ajustada al protocolo de actuación específico.
- b) Situación excepcional con docencia telemática.”

Y finalmente, en el apartado sexto se especifica que “La Inspección de Educación facilitará un modelo de protocolo de actuación homologado.”



En la Instrucción octava se concreta que los dispositivos electrónicos “podrán ser utilizados durante la práctica docente ordinaria, favoreciendo nuevas propuestas metodológicas e incorporando a la misma las experiencias desarrolladas durante este periodo.

En caso de la suspensión de la actividad lectiva presencial, podrán ser puestos a disposición del profesorado y del alumnado, de acuerdo a lo que establezca el proyecto educativo del centro.”

Para la elaboración de este documento se pueden utilizar los aspectos concretos recogidos en el PAD. Estos aspectos aparecen ya en la Rúbrica TDE, en la que se muestran resaltados aquellos que resulten de especial utilidad para su incorporación al Plan de Contingencia.

10.2. Plataformas de Aula Virtual.

La plataforma educativa Moodle Centros alojada en los servidores centrales de la Consejería de Educación y Deporte estará a disposición de todos los centros docentes públicos de Andalucía para facilitar el entorno digital de aprendizaje desde el curso 2020/21 hasta la actualidad, a la que se ha incorporado las aplicaciones de G-Suite de Google en nuestro centro.

10.3. Baja laboral prolongada del profesorado

Lo recogido en el PEC y en la normativa al respecto.

10.4. Atención a un/a alumno/a con baja prolongada.

Lo recogido en el PEC y en la normativa al respecto.

10.5. Imposibilidad de utilizar un equipamiento o instalación.

Lo recogido en el PEC y en la normativa al respecto.

11. Bibliografía

PÉREZ COBACHO, J. (coord.). Cómo hacer programación didáctica y unidades didácticas. Grupo Editorial Universitario. Granada. 2005.

TEJADA, J. (2005). Didáctica-Currículo: Diseño, desarrollo y evaluación curricular, Ed. Davinci Continental, Barcelona. ISBN 84-933732-7-3

12. PROGRAMACIONES DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

MÓDULOS DE CFGM

1º CURSO



DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL: SEGURIDAD E
HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS.

CURSO 2020-2021

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
MÓDULO 0031. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	GRADO MEDIO DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS
MÓDULO PROFESIONAL:	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DURACIÓN:	64 horas
MODALIDAD	PRESENCIAL
GRUPO:	1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS
PROFESOR/A:	ÁNGELA LÓPEZ LOZANO
CURSO ESCOLAR:	2022-2023

ÍNDICE

1.	Introducción	2
2.	Marco normativo	3
3.	Contextualización	3
4.	Las Competencias	6
5.	Los objetivos	7
6.	Los elementos transversales	14
7.	La metodología	18
8.	La evaluación del aprendizaje	23
9.	Programas de refuerzo y recuperación.....	28
11.	Evaluación de la enseñanza	29
12.	La atención a la diversidad y al alumnado con NEAE.....	30
13.	Las unidades didácticas: secuenciación y temporización.....	33

1. Introducción

Este documento consiste en la programación didáctica correspondiente al módulo profesional 0031. Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos, perteneciente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y que se imparte en el primer curso del mismo. La programación se encuentra contextualizada en un aula del IES Santo Domingo.

La sociedad se ve determinada por el nivel educativo de sus habitantes, a la par que el ambiente sociocultural modifica al individuo y a su desarrollo como ciudadano, es por ello que la educación sería el medio por el cual los ciudadanos aprenden a desarrollarse e integrarse plenamente en el contexto en el que habitan siendo agentes activos de su evolución.

La educación está constituida por el binomio enseñanza-aprendizaje, entendiendo enseñanza como la transmisión de conocimientos, ideas, experiencias, habilidades o hábitos a una persona o educando, y siendo el aprendizaje el proceso por el cual el educando, con la dirección directa o indirecta de su guía, y en una situación didáctica especialmente estructurada, desenvuelve las habilidades, los hábitos y las capacidades que le permiten apropiarse creativamente de la cultura y de los métodos para buscar y emplear los conocimientos por sí mismo.

Por todo esto es necesaria la programación, ya que el docente ha de crear el entorno idóneo para alcanzar una formación de calidad y universal.

Elaborada y modificada, si fuese necesario, por los equipos de ciclo y departamentos de coordinación didáctica, las programaciones didácticas son aprobadas por el Claustro de Profesores, y habrán de garantizar:

- La coherencia con los niveles de concreción curricular. Constituido el primer nivel por la legislación vigente tanto estatal como autonómica en materia de educación, y el segundo nivel por los documentos incluidos dentro del Plan de centro donde se impartan las acciones formativas, como son el Reglamento de Organización y Funcionamiento (ROF), el Proyecto Educativo (PE) y el Plan de Gestión (PG)
- La coordinación y equilibrio entre grupos de un mismo nivel educativo.
- La continuidad del aprendizaje a lo largo de los cursos, ciclos, niveles y etapas.

Por tanto, para el desarrollo de esta programación didáctica se han tenido en cuenta, el marco legislativo, la temporalización de las acciones a desarrollar, el contexto sociocultural del centro y la realidad de nuestra aula, siempre valorando tanto el grupo, como los requisitos específicos de cada alumno, desarrollando una



programación que pretende garantizar la igualdad de oportunidades y la inclusión educativa de todo el alumnado.

A fin de asegurar que la programación sea efectiva y cumpla con estos propósitos formativos debe ser sometida a revisión permanente adaptándose a la realidad cambiante que proporciona el grupo-aula.

2. Marco normativo

La oferta educativa en el ámbito de la formación profesional viene determinada por una serie de leyes, reales decretos y órdenes de carácter nacional y autonómico que nos permiten enmarcar legalmente las acciones formativas.

Se seguirá la normativa que se había estado aplicando hasta ahora, ya que la LOMLOE no se implantará para los ciclos formativos durante este curso.

2.1 Legislación nacional

- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional.
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, en su modificación por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- 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.

2.2 Legislación autonómica

- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V «Formación profesional» del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.
- 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.
- Orden 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

3. Contextualización

3.1 Características del centro y su entorno

El centro en el que se contextualiza esta programación es el IES Santo Domingo, cuyas principales características se explicarán a continuación.

El Instituto de Enseñanza Secundaria (IES) es un centro público situado en un antiguo convento del siglo XVII, ubicado en pleno casco histórico de la ciudad de El Puerto de Santa María, en un barrio popular de clase obrera. La población que habita en la localidad supera los 80.000 habitantes. El barrio cuenta con servicios de Biblioteca, Polideportivo, Centro cívico con distintas asociaciones culturales y vecinales, Centro de Salud, etc.

Resaltando que El Puerto de Santa María es una de las localidades enmarcadas dentro de la DOP vinos de Jerez-Sherry-Xérez, lo que influye directamente en el tejido socio productivo de la zona ya que nos encontraremos numerosas empresas dedicadas a la elaboración de vinos, destilados de vino y vinagres, además de contar con varios organismos e instituciones de alto interés como son el IFAPA, la UCA o el IVAGRO. No obstante, también podemos encontrar empresas de sectores afines como son cervecerías, industrias de bebidas espirituosas y almazaras.

En total, entre todos los cursos, el centro consta de unos 1.000 alumnos/as, aproximadamente, y alrededor de 70 profesores/as, de los cuales la gran mayoría tienen una gran estabilidad al disponer de su destino definitivo en él. El centro oferta la etapa educativa completa de E.S.O., además de estudios de bachillerato en las modalidades de Ciencias de la Salud, Tecnológico, Humanidades y Ciencias Sociales. En horario nocturno, el centro imparte ESPA, Bachillerato para Adultos en las modalidades de presencial con los itinerarios de Ciencias y HCS y semipresencial de HCS.

La formación profesional está constituida por el ciclo formativo de grado medio de Elaboración de Aceites de Oliva y Vinos y el de ciclo de grado superior de Vitivinicultura, con oferta en modalidad presencial y dual.

La organización de los horarios es de 8:30-14:50 en horario de mañana, con dos recreos de 20 y 10 minutos cada uno, y por la tarde el horario del centro es de 16:00 a 22:30, con dos recreos de 15 minutos cada uno.

En cuanto a las instalaciones, el IES consta de tres plantas. En la primera se encuentra un claustro central, el gimnasio, la bodega, la sala de catas, la sala de profesores, aulas genéricas con pizarra digital, ordenador y proyector, secretaría, despacho del Equipo Directivo, administración y conserjería, aula de informática, entre otras. En la segunda, aulas específicas de dibujo e informática, taller de tecnología, despacho del orientador, los laboratorios de biología, de física-química y de análisis enológico, salón de actos, biblioteca, despachos para los departamentos y más aulas, y en la última planta, hay aulas y departamentos. A parte de estas instalaciones, el centro cuenta con carritos de ordenadores portátiles para el uso del alumnado en las materias que sean necesarios, al tratarse de un centro TIC.

En el centro existen y funcionan normalmente los diferentes órganos, tanto de gobierno como de coordinación docente que vienen marcados en la LOE-



LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes órganos que hay en el centro, están los de gobierno (consejo escolar, claustro de profesores y equipo directivo) y los de coordinación docente (equipos docentes, áreas de competencias, dpto. orientación, dpto. formación, evaluación e innovación educativa, equipo técnico de coordinación pedagógica, tutorías, departamentos de coordinación didáctica y dpto. de actividades complementarias y extraescolares).

El Equipo directivo consta de un director, una vicedirectora, una secretaria y cuatro jefes de estudios. El Equipo Técnico de Coordinación Pedagógica está constituido por el director, la vicedirectora, una jefa de estudio, el orientador, la jefa de departamento de formación, evaluación e innovación educativa, y por los coordinadores de las cuatro áreas existentes: social-lingüística, científico-tecnológica, artística y de formación profesional de la familia de industrias alimentarias.

El departamento de Industrias Alimentarias está formado por 9 profesores, 4 con destino definitivo, dos funcionarias en prácticas y los otros 3 integrantes son profesores interinos.

3.2 Características del Grupo-clase

Podemos afirmar que el grupo de 1º de CFGM durante el curso 2021/2022 es un grupo ampliamente heterogéneo, al estar formado por alumnos y alumnas de amplio rango de edad, orígenes formativos y experiencia profesional. Las principales vías de acceso al ciclo formativo por parte de los estudiantes han sido:

- Educación secundaria obligatoria para adultos. Habiéndose formado algunos en el propio centro IES Santo Domingo.
- Otros ciclos formativos de grado medio.
- Bachillerato, Bachillerato Unificado Polivalente (BUP) y Curso de Orientación Universitaria (COU).
- Convalidación de estudios extranjeros.
- Prueba de acceso. Se requerirá tener, al menos diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba.

La mayoría de los alumnos tiene interés en el título para alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales que le permitan los siguientes objetivos:

- Especializarse en el trabajo relacionado con el mundo de la uva y la aceituna.
- Disponer de un trabajo estable y reglado.
- Seguir estudiando un ciclo de grado superior relacionado con los sectores implicados.

- Poder ampliar sus conocimientos para desarrollar su profesión y/o negocio familiar.

Aunque los intereses y fines difieran el objetivo común es poder mejorar su situación laboral, y es por ello que a lo largo de la programación de este módulo se va a hacer especial hincapié en la vinculación de la formación profesional con el mundo laboral, desarrollando prácticas, actividades complementarias y extraescolares, actividades, proyectos ... relacionados con los sectores oleícolas y vitivinícolas de modo que el alumno pueda alcanzar un aprendizaje holístico, complementado con sesiones informativas sobre opciones, proyección profesional y académica del ciclo.

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula buscarán la colaboración, cooperación y contacto del alumno.

Los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados ya que han sido ellos mismos quienes han elegido la formación, y es por ello que las líneas educativas que va a seguir esta programación didáctica son:

- Fomentar el trabajo individual, así como el cooperativo en equipo.
- Utilizar actividades variadas graduadas en dificultad.
- Fomentar el uso de las tecnologías de la información y comunicación.
- Colaborar con la orientación profesional del alumnado
- Establecer actividades complementarias y extraescolares haciendo uso de los recursos de la zona

4. Las Competencias

4.1 Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- 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.
- 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.

4.2 Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
Cualificación: INA013_2 - Obtención de Aceites de Oliva	UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.
Cualificación: INA174_2 - Elaboración de Vinos y Licores	UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.
	UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.
	UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.
Cualificación: INA174_2 - Elaboración de Vinos y Licores	UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores
	UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

5. **Los objetivos**

El módulo profesional 0031. Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos es un módulo profesional con contenido transversal. Además, este módulo garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

5.2 Relaciones entre resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

BLOQUE DE CONTENIDOS 1. SEGURIDAD E HIGIENE		
UD 1. CONTEXTO SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS		
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS

RA 2. 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.	Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
UD 2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN		
RA 2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas: Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
	c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	Medidas de higiene personal.
	d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
	e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
	f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza	Vestuario laboral, requisitos y limpieza
	g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
	UD 3. HIGIENE	
RA 3. 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.	Normativa general de manipulación de alimentos.
	b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxi-infecciones de origen alimentario	Alteración y contaminación de los alimentos debido a



	relacionándolas con los agentes causantes.	prácticas de manipulación inadecuadas.
	c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas
UD 4. INOCUIDAD ALIMENTARIA		
RA 3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos	Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
	e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	Métodos de conservación de los alimentos.
	f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas
	h) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	Alergias e intolerancias alimentarias Características.
	i) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones
	j) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias	Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.
BLOQUE DE CONTENIDOS 2. ANÁLISIS DE PELIGROS		
UD 5. APPCC		
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
RA 4. 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.	Aplicación de sistemas de autocontrol:
	b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de	Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios

	Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).	en la manipulación de los alimentos Diseño higiénico de las instalaciones y planes de apoyo.
	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.	Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
	d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.	Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC
	e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.	Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. Concepto y supuestos prácticos de aplicación.
	f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.	Trazabilidad y seguridad alimentaria Características, relación y procedimientos de aplicación.
	g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.	Análisis e interpretación.
	h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).	Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
UD 6. PLANES L+D Y DDD.		
	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones: Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones



RA 1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada	"Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados"
	c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección
	d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.	Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.
	e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	
	f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo
	g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.
	h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.
	i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección



BLOQUE DE CONTENIDOS 3. GESTIÓN DE RECURSOS		
UD 7. USO EFICIENTE DE RECURSOS		
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
RA 5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.	a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	Utilización de recursos eficazmente: Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración
	b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	Concepto de las 3 R-s: Reducción, reutilización y reciclado. Influencia en el medio ambiente
	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.	Energías y/o recursos menos perjudiciales 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.	Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
	f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.
UD 8. PROTECCIÓN AMBIENTAL		
RA 6. 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	Recogida selectiva de residuos:

	b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.
	c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	Técnicas de recogida, 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	Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos
	e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.	Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.
	f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos. Conceptos y aplicaciones prácticas



5.3 Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- l) 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.

5.4 Orientaciones Pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental.

La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental

5.5 Líneas de actuación

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.



6 Los elementos transversales

Según el Decreto 436/2008 de 2 de septiembre y el artículo 39 de la LEA en el cual se establecen las actividades de las enseñanzas, el desarrollo de la vida de los centros y lo establecido en el Proyecto Educativo de centro, en esta programación se recogen como elementos transversales a trabajar los siguientes:

- El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales.
- El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
- La cultura andaluza.
- Contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.
- Aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.

- El fomento de la cultura emprendedora, creación y gestión de empresas y autoempleo, así como el conocimiento del mercado de trabajo y de las relaciones laborales.
- El empleo de tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito laboral y productivo.

Estos temas serán trabajados de forma transversal durante el curso, así como en forma de efemérides con el resto del centro.

Caben destacar los proyectos del centro ALDEA, RECAPACICLA y el proyecto TIC que serán trabajados a lo largo del curso a través de la metodología, y, en especial este módulo es propicio para desarrollar los proyectos ALDEA y RECAPACICLA a través del Bloque de contenidos de Gestión de recursos haciendo una valoración crítica del papel de la industria en el cuidado del medio ambiente.

6.2 Tecnologías de la información y la comunicación

Las tecnologías de la comunicación y la información son herramientas fundamentales tanto a nivel educativo como profesional hoy día, es por esto que la metodología que se va a seguir a lo largo del curso las va a integrar como medio complementario de comunicación y trabajo dentro y fuera del aula de este modo se emplearán las siguientes herramientas:

- Presentaciones y material didáctico docente compartido de forma virtual a través de Classroom
- Comunicación personal entre docente y alumnado a través de las siguientes vías, I-pasen y correo electrónico.
- Creación de actividades y trabajos y entrega de las mismas a través de Classroom.
- Comunicación entre alumnos con el docente a través del tablón de Classroom

que hace las veces de foro informativo y de comunicación, complementario a las clases presenciales.

- Comunicación y recordatorio de fechas importantes a través de Google Calendar.

Más allá de adquirir destreza en manejo de equipos informáticos, los alumnos deben aprender a usar de forma eficaz los medios de información y comunicación actuales. El modulo en sí mismo es un estupendo marco para el desarrollo de estas habilidades relacionadas con las nuevas tecnologías, por el gran uso que se da a las herramientas informáticas, en este caso para la creación de un sistema de autocontrol en la industria alimentaria y el diseño del etiquetado de productos elaborados.

6.3 Trabajo en equipo

En el mundo laboral se trabaja dentro de una organización, con compañeros de equipo, clientes, usuarios, jefes... es por esto que desde la formación profesional debemos de tener especial atención en que el alumnado adquiera las



competencias necesarias para poder desenvolverse correctamente en un entorno laboral incidiendo en el buen comportamiento, comunicación y trabajo en equipo.

Es por ello que a lo largo del módulo vamos a trabajar en forma de distintos agrupamientos que, sin dejar a un lado el fomento de la autonomía y el trabajo individual, nos permitan desarrollar de forma plena y consciente un ambiente de trabajo cooperativo y colaborativo fomentando la comunicación y escucha activa entre todos los miembros. Para ello trabajaremos tanto en pequeños grupos como en gran grupo a lo largo del curso, especialmente en el desarrollo de actividades, proyectos, juegos y prácticas.

6.4 Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Estos tres principios son, actualmente la base de trabajo de la mayoría de empresas europeas en el sector alimentario, de tal modo que muchas de ellas incluso presentan certificaciones no obligatorias en las que se asegura su compromiso con la calidad, la prevención de riesgos laborales y el medio ambiente.

Conociendo la gran importancia que tiene en el sector productivo, es normal que en la formación profesional hagamos especial hincapié en estos tres pilares de la sociedad europea actual los cuales estarán directamente relacionados con la adquisición de competencias necesarias para que el alumnado no solo sea un gran profesional el día de mañana si no que sea un agente activo de su propio aprendizaje de modo que actúe como un ciudadano implicado en el avance de la sociedad.

Además, el módulo de seguridad alimentaria es un módulo fundamental para trabajar estos temas ya que se trabajan de forma directa a través de los contenidos curriculares.

6.5 Valores, habilidades sociales y personales

A pesar de que la Formación Profesional tiene un carácter más técnico, la educación en valores sigue siendo tan importante como en las enseñanzas obligatorias. Sin embargo, entiendo que los valores han de hacerse llegar a los alumnos desde un punto de vista aplicado a su futura labor; por ello, quiero que los alumnos sean conscientes de las implicaciones morales y sociales de las diferentes actividades que realicen y que sepan reconocer y respetar los límites sociales y morales de los diferentes proyectos o trabajos. En resumen, que adquieran ética profesional. El tratamiento de estos temas se llevará a cabo a lo largo de todo el curso, relacionando cada contenido con sus posibles consecuencias a nivel ético.

Además, debido a la globalización y a los movimientos migratorios, es cada vez más habitual que se den situaciones de trabajo en un contexto internacional; sin ir más lejos, en el propio grupo hay alumnas inmigrantes. En consecuencia, los alumnos deben saber reconocer, apreciar y respetar las diferencias culturales y las



costumbres de otras comunidades con el objetivo de poder enriquecer el trabajo común para que estas diferencias no representen un obstáculo, sino un valor añadido. El modo de trabajar esto es día a día, en el aula, a través del trabajo en equipo y el aprendizaje cooperativo.

Las habilidades sociales es un ámbito muy amplio, prácticamente infinito, que engloba todo aquello que nos ayuda en nuestras relaciones con los demás. En aras de acotarlo, he seleccionado algunas habilidades que son especialmente útiles en un entorno profesional:

- Habilidades formativas básicas: capacidad de enseñar a otros y transferir información de forma clara y entendible.
- Comunicación oral y escrita: habilidad para exponer los contenidos que se quieren transmitir, ya sea de forma oral o escrita, utilizando un vocabulario y un estilo apropiados.
- Negociación: habilidad para planificar, desarrollar y cerrar una transacción de forma satisfactoria para todas las partes participantes.

Para llevar esto a cabo me serviré de las metodologías de trabajo en equipo y aprendizaje cooperativo, que son las que favorecen la comunicación e interacción entre los alumnos. Además, ya se ha previsto plantear como tarea una presentación oral.

A lo largo del curso, se brindará a los alumnos en numerosas ocasiones la oportunidad de trabajar de forma libre, siguiendo su propio ritmo de trabajo, con el objetivo de potenciar su autonomía y desarrollar algunas cualidades de sus habilidades personales:

- Organización y planificación: poner en orden las diferentes tareas a realizar o pasos a seguir para alcanzar un determinado, teniendo en cuenta los recursos necesarios.
- Toma de decisiones: evaluar todas las posibles alternativas, estimando los resultados o consecuencias de cada una de ellas para hacer elecciones racionales y razonadas.
- Adaptación a nuevas situaciones: reconducir los cambios o contratiempos que puedan surgir durante el desarrollo de alguna actividad o proyecto.

6.6 Espíritu emprendedor, innovación e investigación

El ciclo formativo ya contempla el módulo Empresa e iniciativa emprendedora, por lo que gran parte de este tema queda cubierto por el mismo. No obstante, considero que el espíritu emprendedor debe trascender del ámbito empresarial y ser sinónimo de tener iniciativa y creatividad.

Los alumnos deben desarrollar un pensamiento crítico, que les permita identificar y justificar los puntos fuertes y débiles de un contenido o trabajo, ya sea realizado por ellos mismos o por terceros, sin dejar de ser curiosos e investigar. También han

de ser capaces generar conocimientos nuevos e innovadores, así como saber buscar los recursos y medios necesarios para poder llevar estas nuevas ideas a la práctica, sabiendo mantener los pies en la tierra y dotar a sus proyectos de coherencia y una dosis de realidad.

6.7 Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado supone la implicación de todos los agentes relacionados con la formación, el alumnado en su propio proceso de aprendizaje, el docente a través de la enseñanza y el centro como director de las acciones a realizar. Estas acciones del centro se reflejan en la realización de una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

- Plan de apoyo a las bibliotecas escolares y de organización y funcionamiento de la biblioteca del centro.
- Plan lector
- Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria PARCES
- Plan escuela TIC 2.0
- Plan de apertura de centros docentes
- Plan de gratuidad de libros de texto
- Programas de tránsito
- Plan de igualdad de género en educación
- Forma joven
- Plan de convivencia escolar
- Proyecto Erasmus +
- Intercambios educativos
- Plan de salud laboral y PRL
- Practicum Master de Secundaria.
- Plan de colaboración con Balbo Teatro Asociación cultural
- Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola
- Aula de Cina
- Proeducar. Reincorporate
- Auila de Jaque
- Proyectos centro TIC
- Innicia
- Aldea.

7 La metodología

7.2 Los principios didácticos o metodológicos

Fomentaremos el aprendizaje significativo, activo, participativo, motivador, transversal e interrelacional a lo largo de todo el módulo. Con esto, pretendemos, que el aprendizaje sea a largo plazo, aplicable a la práctica y que permita la interconexión entre conocimientos del mismo módulo, ciclo y experiencia vital. De acuerdo con las líneas pedagógicas establecidas en el Proyecto Educativo del centro y las orientaciones establecidas en el currículo, esta programación didáctica se basa en el modelo



pedagógico constructivista siguiéndose además los siguientes principios metodológicos:

- Partir del nivel de desarrollo de los alumnos y de sus conocimientos previos, atendiendo a la diversidad natural del grupo, a través de actividades de inicio, desarrollo y afianzamiento del aprendizaje.
- Asegurar la construcción de aprendizajes adaptados al contexto laboral.
- Estimular el aprendizaje autónomo y el descubrimiento.
- Motivar la innovación y adquisición de nuevos conocimientos tanto teóricos como prácticos promoviendo el desafío cognitivo.
- Incentivar el pensamiento crítico.
- Favorecer la investigación y desarrollo de nuevos productos y procesos, trabajando el método científico.
- Crear situaciones que favorezcan la actualización de conocimientos, sean motivadoras y promuevan los procesos reflexivos haciendo uso de las nuevas tecnologías.
- Favorecer la implicación y participación de los alumnos en su propio aprendizaje.
- Desarrollar las TIC y TAC.

Para ello durante el módulo se seguirán una serie de metodologías pedagógicas con las que alcanzar los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje como son la gamificación, aprendizaje basado en proyectos, el aprendizaje cooperativo, el aprendizaje práctico, el empleo de las TICs-TACs y la clase expositiva, siempre adaptándonos a la realidad del grupo-aula y a sus procesos de aprendizaje.

7.3 Las actividades de enseñanza-aprendizaje

A fin de poder adaptarnos a los procesos de enseñanza aprendizaje se desarrollarán tipos de actividades muy variadas a lo largo del módulo.

- Clases teóricas.** Modalidad organizativa de la enseñanza en la que se utiliza fundamentalmente como estrategia didáctica la exposición verbal por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Las clases teóricas constituyen estrategias organizativas para facilitar mucha información a un amplio número de alumnos, por lo que tendrán lugar en la impartición de contenidos de tipo teórico.
- Prácticas.** Estas prácticas se desarrollarán en laboratorio y buscan acercar al alumno la realidad práctica a través de actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio.
- Actividades de comprensión.** Intercaladas con las clases teóricas se desarrollarán actividades de comprensión de los contenidos para facilitar el aprendizaje interactivo.
- Actividades TIC.** Estas actividades podrán ser de diversa índole y consistirán en la realización y entrega de actividades a través de la

plataforma Classroom, el desarrollo de un Site, uso de apps, envío de correos electrónicos, elaboración de vídeos, podcasts...

- E. **Proyectos.** A lo largo del módulo se puede trabajar en forma de desarrollo de proyectos, por lo general, estos proyectos se llevarán a cabo en el segundo o tercer trimestre, momento en el que el alumnado ya se ha acostumbrado al ritmo de trabajo y va tomando cada vez más autonomía en su propio proceso de aprendizaje.
- F. **Juegos.** Se podrán desarrollar juegos y actividades que fomenten el aprendizaje práctico de forma lúdica.

7.4 Organización de espacios, recursos y materiales

Tal como se indica en la legislación que regula el título, los espacios formativos mínimos con los que contamos para la impartición de este título en el centro son un aula polivalente, una bodega, un almacén, una sala de cata y un laboratorio de análisis de alimentos. Además de estos espacios mínimos disponemos en el edificio de un aula de informática y otras zonas comunes como el patio o el gimnasio, incluyendo el salón de actos, donde realizar actividades variadas como exposiciones o conferencias, previa reserva del espacio ante la jefatura de estudios.

En el Proyecto educativo del centro y en el Plan de centro se establecen los criterios y procedimientos para el uso de espacios comunes dentro y fuera del centro, pautas marcadas por el Equipo Directivo y que serán convenientemente seguidas a lo largo del curso.

Durante la impartición del módulo de seguridad e higiene alimentarias se empleará el aula polivalente los miércoles de 20.15 a 21.15 y los viernes de 16.00 a 17.00 a razón de dos horas a la semana, no obstante, se podrá hacer uso del resto de espacios como el laboratorio, la sala de catas, el aula de informática... siempre que se informe de ello solicitándose a través del departamento a la jefatura de estudios con tiempo suficiente para su reserva.

Los recursos didácticos y materiales son de elaboración propia, creados a partir de las fuentes bibliográficas indicadas en esta programación didáctica. Para las actividades desarrolladas en laboratorio se emplearán los recursos disponibles en el laboratorio, así como los materiales del departamento. Por otra parte, se hará uso de las pizarras digitales, proyectores, y pizarras de tiza para el desarrollo de las actividades teóricas. Los alumnos deberán contar con los siguientes recursos para poder desempeñar correctamente el módulo:

- Bata de laboratorio
- Guantes
- Cuaderno
- Calculadora
- Recursos TIC, acceso a un ordenador o tablet, si el alumno/a no dispone del mismo el centro cuenta con carritos con portátiles que han de ser solicitados al coordinador TIC.



7.5 Los materiales didácticos

En el desarrollo de este módulo no se dispone de libro didáctico impreso, es por ello que serán enviadas las presentaciones del docente a través de la plataforma Classroom. Cada presentación dispone de su propia bibliografía de consulta por parte del alumnado y esta bibliografía será complementada con artículos científicos y de divulgación, material audiovisual y páginas webs.

7.6 Los materiales curriculares

Estos materiales curriculares serán las explicaciones del docente directas y a través de las tecnologías de la información y la comunicación, el uso de la pizarra para explicaciones, y materiales gráficos y de papelería diverso.

7.7 Uso de los recursos TIC.

Serán empleados los siguientes recursos TIC:

- Classroom. Entrega de tareas, trabajos y actividades, realización de formularios, foro informativo de la clase a través del tablón de Classroom, así como medio para compartir materiales didácticos.
- Correo electrónico e I-pasen para comunicaciones.
- Pizarras digitales, proyectores, y terminales de ordenador para trabajar.
- Buscadores de internet y páginas web que se emplearán como webgrafía.
- Aplicaciones web, simuladores...

7.8 Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.8.1 Los agrupamientos y equipos de trabajo

En relación con los grupos de trabajo podemos afirmar que la distribución del aula se adaptará al tipo de actividad que se realice en cada momento, estando condicionada por el espacio, el mobiliario, el número de alumnos y por el tiempo. Pudiendo identificarse a grandes rasgos las siguientes disposiciones en relación con el tipo de actividades a desarrollar:

- Estilo individual, empleado durante el desarrollo de trabajos, actividades expositivas o de presentación. El alumno trabaja de forma autónoma.
- Estilo seminario en U o en círculo, fomenta el diálogo de todo el grupo, por lo que será elegido en debates y juegos colectivos. Aplicando una asociación de gran grupo.

- Estilo agrupado, los alumnos trabajan en pequeños grupos en los que se favorece la comunicación entre ellos, siendo el tipo de agrupamiento empleado en la planta de elaboración de productos según lo establecido por del Departamento de Industrias alimentarias. Este tipo de conformación en pequeños grupos también se emplea en el aula polivalente a fin de realizar trabajos, proyectos, juegos y otras actividades que permiten al alumno desarrollar sus capacidades de cooperación y liderazgo. Por lo general son agrupaciones de 2 alumnos.

7.8.2 Las relaciones intermodulares o interciclos

En orden de trabajar con un planteamiento integrado, significativo y relevante del proceso de enseñanza y aprendizaje, la interdisciplinariedad de los contenidos facilitará que el alumnado adquiera unos saberes coherentes, actualizados y contextualizados. Actividades que se proponen a nivel interdisciplinar:

- Trabajos monográficos, de investigación o prácticos.
- Actividades complementarias y extraescolares. Actividades dentro del centro, como videoconferencias, o salidas del mismo.

7.8.3 La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo, dado que en el mundo profesional se suele trabajar en equipo, es conveniente que el alumnado aprenda a desenvolverse en ese tipo de situaciones que son, además, el marco ideal para que se produzca un aprendizaje cooperativo, coordinado y participativo. Con el fin de que el aprendizaje cooperativo y participativo sea efectivo, los grupos serán formados a criterio del profesor, buscando la heterogeneidad y la diversidad de capacidades entre los miembros.

7.8.4 La organización y gestión de desdobles

En este módulo no se contempla el desdoble ya que la ratio del grupo permite que las sesiones teóricas-prácticas se realicen de manera presencial en todo el grupo.

La finalidad de la evaluación del módulo de Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y



planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje.

8 La evaluación del aprendizaje

La evaluación constituye un elemento clave para orientar las decisiones curriculares, definir los problemas educativos, acometer actuaciones concretas, emprender procesos de investigación didáctica, generar dinámicas de formación permanente de profesorado y, en definitiva, regular el proceso de adaptación y contextualización del currículum en cada comunidad educativa, debiendo adaptarse a las necesidades e intereses del contexto escolar.

8.2 Momentos de evaluación

La evaluación es de carácter permanente y continua, llevándose a cabo por el equipo docente durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. 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 indica que la evaluación será por módulos.

Se realizan tres tipos de evaluación diferenciadas por el momento del desarrollo en el que se llevan a cabo, la evaluación inicial o diagnóstica que pretende conocer y ajustar la programación a las necesidades del grupo y de los alumnos en su diversidad, la cual no tiene carácter calificativo. La evaluación continua que permite conocer el progreso del alumnado y la evaluación final del módulo que nos permite observar globalmente el resultado del proceso de enseñanza aprendizaje del grupo y de los alumnos a nivel individual, analizándose los alumnos que promocionarán y los que deberán recuperar. De acuerdo a los tipos de evaluación se realizan, a lo largo del recorrido del curso, una sesión de evaluación inicial, si el módulo se imparte durante el primer curso, 3 sesiones de evaluación parcial, siendo la última en el mes de mayo y una sesión de evaluación final correspondiente a la finalización de las clases.

Cada módulo presenta 4 convocatorias para asegurar la adquisición de las competencias asociadas, no obstante, el alumnado según sus necesidades particulares podrá renunciar a la convocatoria o incluso a la matrícula del módulo según las directrices que vengán marcadas por la Dirección del centro.

Las sesiones de evaluación son dirigidas y coordinadas por el tutor del curso y en ellas participa todo el equipo docente del mismo, finalizando en la elaboración de un acta de la sesión en la que aparecen los acuerdos y las calificaciones por módulos decididas por el profesorado responsable que lo haya impartido. A fin de asegurar la uniformidad y coordinación del equipo docente, los periodos de evaluación de los módulos a realizar en el centro educativo se establecerán de acuerdo con la Jefatura de estudios teniendo en cuenta el calendario de la Formación Profesional Inicial.

8.3 Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Al impartirse el módulo en modalidad presencial la asistencia es obligatoria. Si una vez comenzado el curso transcurren 10 días lectivos sin que se observase la incorporación o se produjese la inasistencia injustificada o reiterada de algún alumno o alumna, se podrá cursar la baja de oficio en el módulo. Asimismo, cuando un alumno falte de manera reiterada e injustificada durante el transcurso del curso a un determinado número de horas recibirá dos apercibimientos de forma certificada pudiendo perder el derecho a la evaluación continua si llegará al límite de horas. Las horas límite de faltas injustificadas vienen determinadas por la Dirección del centro según la carga horaria del módulo estableciéndose unos máximos tanto para los apercibimientos como para la pérdida de evaluación continua basado en unos criterios generales e igualitarios para todos los módulos que se imparten en el centro educativo.

El equipo educativo del Departamento didáctico elabora las programaciones didácticas instaurando los procedimientos y criterios de evaluación comunes, los instrumentos y criterios de calificación, las actividades de refuerzo para módulos pendientes y las actividades que se desarrollan en las horas de libre configuración.

En todo proceso de evaluación aseguramos que se cumple el derecho del alumnado a ser evaluados conforme a los criterios de plena objetividad, así como a conocer desde el comienzo de las clases los resultados de aprendizaje a alcanzar en cada módulo.

El proceso de evaluación debe atender globalmente a todos los ámbitos del estudiante y no solo a aspectos puramente cognitivos, por ello se ha de tener en cuenta la singularidad de cada individuo, analizando su propio proceso de aprendizaje, sus características y sus necesidades específicas a través de procedimientos de evaluación diversificados basados en la observación continuada y nunca en pruebas objetivas en exclusiva. Con este fin, los criterios de evaluación deben funcionar como reguladores de las estrategias de enseñanza puestas en juego, según las necesidades o desajustes detectados y como indicadores de la evolución de los sucesivos niveles de aprendizaje del alumno.



Al inicio del curso fueron publicados en el Proyecto Educativo los siguientes criterios de evaluación:

- En el desarrollo de las unidades didácticas se realizará un proceso de evaluación continua, con una calificación final que, de acuerdo con dicha evaluación continua, valorará los resultados conseguidos por los alumnos.
- Las actividades y trabajos en grupo se calificarán evaluándose, en su caso, tanto la calidad de los trabajos e informes, como la claridad de las exposiciones y el interés y la participación en las actividades, teniéndose en cuenta la coordinación de los alumnos en el grupo y el diálogo con los otros grupos.
- Se llevarán a cabo ejercicios y cuestionarios, así como trabajos y actividades individuales (tanto escritos como orales) con el fin de conocer y evaluar el grado en el que se van dominando los Resultados de Aprendizaje.
- El uso de simuladores, así como las habilidades y correctas prácticas desempeñadas en el laboratorio y la planta de elaboración de productos permitirán la evaluación de las competencias del alumnado.

Los procesos de evaluación no implican siempre al docente como agente evaluador único y principal (heteroevaluación), ya que existen otros formatos como son la autoevaluación, evaluación propia del estudiante frente a su rendimiento y aprendizaje, o la coevaluación, que permite la colaboración e implicación de todo el grupo. La elección de la técnica e instrumento de evaluación empleado van a condicionar el aprendizaje del alumnado debiendo cubrir la diversidad de necesidades del grupo y facilitar su capacitación.

Los criterios de evaluación seguidos en el módulo, desarrollados y acordados por el departamento didáctico se han basado en un modelo de agrupación de los contenidos en unidades didácticas pretendiendo precisar una nota numérica en base a los instrumentos relacionados con los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación del módulo.

La evaluación se realizará por bloques, se pretende, por tanto, poder trabajar un bloque de contenido por evaluación, de modo que quedaría como sigue:

EVALUACIÓN	UNIDADES DIDÁCTICAS
1ª EVALUACIÓN	1,2,3,4
2ª EVALUACIÓN	5,6
3ª EVALUACIÓN	7,8

Respecto a la asistencia en la evaluación continua, según indica 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. Dentro del CAPÍTULO I: Disposiciones generales, se encuentra el Artículo 2: Normas generales de ordenación de la evaluación, con dos subapartados

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

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

En este sentido el departamento acuerda en reunión de departamento del día 2 de noviembre, prorrateada hasta el día 16 de noviembre de 2017 y sin modificaciones posteriores, que de lo citado anteriormente se entiende por asistencia regular: una Asistencia del 80% de las horas lectivas de cada módulo (80% en cada evaluación parcial). En este sentido se contabilizan el total de las ausencias, tanto justificadas como injustificadas. En el caso de no asistir el 80% el alumnado no podrá ser evaluado de forma continua y se considerará la calificación de No Evaluado como la obtenida en el trimestre correspondiente. Debiendo recuperar la evaluación tal y como se especifica en el apartado correspondiente de la programación.

En cuanto el alumnado llegue al 15% de faltas por trimestre se les avisará mediante notificación en Séneca, además de ser comentado a su tutor o tutora para que el alumno sea consciente de su situación. Una vez alcanzado el 20% volverán a recibir una notificación vía Séneca informándoles la pérdida de la evaluación continua.

8.4 Los criterios de calificación

Como criterio general de calificación, se establece por el Proyecto educativo del centro que las calificaciones trimestrales y/o finales del alumnado en el módulo serán el resultado del cálculo de la media ponderada entre las obtenidas a través de los diferentes indicadores e instrumentos de calificación contemplados en la programación. Así como, la recuperación de módulos se hará dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, mediante la realización de trabajos individuales y de grupo, explicaciones del profesor y realización de pruebas escritas, teniendo en cuenta que se trata de una formación integral del alumno.

- A. El peso que tendrán los distintos trimestres sobre la nota final del curso será de 38% para el primer trimestre, 38% para el segundo y 24% para el tercero.
- B. La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales obteniendo una calificación final acorde al desempeño durante el transcurso del curso.
- C. Los módulos profesionales se califican numéricamente de 1 a 10 sin decimales, siendo necesario obtener una calificación de 5 o superior para superar cada módulo profesional
- D. 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.

- E. En este módulo es obligatoria la asistencia presencial a más del 80% de las horas lectivas del módulo por cada evaluación parcial a fin de no perder la evaluación continua. Entendiendo como faltas, las justificadas y no justificadas.
- F. Se considera falta justificada cualquiera de las circunstancias siguientes:
- Enfermedad (se requiere documento médico en el que se especifique la imposibilidad para el alumno/a de asistir a clase), casos de fuerza mayor y accidente.
 - Defunción de un familiar.
 - Citación judicial.
 - Campeonatos escolares de la Junta de Andalucía.
 - Asistencia a concursos oficiales
 - Viajes o visitas programadas por el centro.
- G. Pruebas objetivas.
- Inasistencia a una prueba objetiva, si la falta está debidamente justificada el alumno/a podrá ser convocado de nuevo.
 - Si copia en una prueba objetiva el alumno/a automáticamente tendrá una calificación de suspenso y pasará a ser evaluado en la evaluación siguiente. Si es menor, se avisará a tutores legales y será sancionado con la pérdida de exámenes voluntarios que el profesor/a estime oportunos hacer y no recoja la ley como obligatorios. Asimismo, se aplicarán las sanciones recogidas en el ROF entre las que se contempla que podrá ser suspendido de las actividades extraescolares que se desarrollen en el trimestre en el que haya ocurrido tal incidente.
- H. Actividades, trabajos, proyectos.
- Se evaluarán teniendo en cuenta su calidad, la expresión escrita, la claridad de las exposiciones, el interés y la participación en las actividades, valorándose la coordinación de los alumnos en el grupo y el diálogo con los compañeros. Se podrán llevar a cabo ejercicios, tareas, proyectos y cuestionarios, así como trabajos, juegos y actividades (tanto escritos como orales) de forma que los alumnos/as participen de forma individual, en pequeño o gran grupo con el fin de evaluar el grado en el que se van dominando los resultados de aprendizaje.
- I. Formas de evaluación. Se podrán emplear cualesquiera de los siguientes métodos de evaluación tanto de forma independiente como conjunta a lo largo de las distintas unidades didácticas.

- Autoevaluación. Escala de valoración en la que el alumno evalúa su propio desempeño de forma crítica y valorativa. No corresponde con calificación numérica, pero permite al alumno reflexionar sobre su aprendizaje.
- Coevaluación. Test elaborados por los propios alumnos sobre distintas actividades, tareas y ejercicios desarrollados por ellos que permiten el aprendizaje cooperativo. Las calificaciones de estos test serán valoradas como notas de clase.
- Pruebas objetivas. Se pueden realizar, tipos test, casos prácticos, problemas, preguntas cortas, de desarrollo. En el caso de las pruebas objetivas que cuenten con tipo test y caso práctico o problema, el cuestionario test solo tendrá una opción válida de 4 opciones, la práctica valdrá 3 puntos debiendo contar con fundamento, desarrollo y conclusión. El test será válido si se supera una puntuación de 3 y ambas partes han de sumar una puntuación de al menos 5 para su superación. Se contemplan otros tipos de pruebas objetivas como pueden ser preguntas cortas, de desarrollo, problemas a desarrollar en función de la unidad didáctica.
- Prácticas, trabajos, proyectos, actividades y juegos. Serán evaluadas con técnicas de observación, orales, escritas y prácticas teniendo en cuenta el desempeño del alumnado. Se calificará a través de una rúbrica para el desarrollo escrito y otra para las actividades de exposición oral, la puntuación necesaria para su superación es de 5.

INSTRUMENTO	PORCENTAJE
PRUEBA OBJETIVA (Test y caso práctico)	60%
PRODUCCIÓN ALUMNO/A (Prácticas, trabajos, proyectos, actividades y juegos.)	30%
ACTITUD (coevaluación, autoevaluación, cooperación y participación)	10%

J. Alumnos que superan el 20% de faltas justificadas e injustificadas.

El alumnado que haya superado el porcentaje del 20% tendrá derecho a realizar la prueba objetiva final y deberá llevar a cabo un trabajo o proyecto que el docente considere oportuno de forma que cumpla con los criterios de evaluación que se hayan evaluado a partir de las producciones de los alumnos.

9 Programas de refuerzo y recuperación.

A aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les hará una tutorización y seguimiento continuado. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés. En el caso de que fuese necesario, a este alumnado se le pueden



encargar actividades y trabajos de refuerzo que faciliten el acceso al currículo sin que se realice una adaptación curricular significativa.

9.1 Periodos de recuperación

En el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la final, el alumnado que no ha superado el módulo, debe asistir a clase hasta el fin de las actividades lectivas, elaborándose un horario específico para este periodo en el cual se cumpla que la dedicación horaria respecto a las actividades de refuerzo sea de al menos el 50% de horas semanales del módulo.

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 de finalización de las clases en junio de cada año.

Los periodos de refuerzo y recuperación vienen marcados por el proyecto educativo del centro.

9.2 Convocatorias especiales

Cada módulo presenta 4 convocatorias para asegurar la adquisición de las competencias asociadas, no obstante, el alumnado según sus necesidades particulares podrá renunciar a la convocatoria o incluso a la matrícula del módulo según las directrices que vengan marcadas por la Dirección del centro.

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.

11. Evaluación de la enseñanza

La programación es un elemento dinámico, en constante evolución que permite evaluar la propia acción del profesorado y su calidad como enseñante, así como detectar precozmente errores en la planificación y dificultades en la implementación de lo planificado, valorando si la contextualización se ha realizado eficazmente y contribuyendo a que la intervención docente sea efectiva.

El departamento de Industrias alimentarias vela por la calidad de la programación y para ello establece los siguientes indicadores que permitirán realizar la evaluación del proceso de enseñanza:

- Nivel de consecución de la programación.
- Desarrollo de la práctica docente
- Adecuación de los recursos empleados

- Resultados académicos del alumnado.
- Satisfacción del alumnado respecto al proceso de enseñanza.

La evaluación del proceso de enseñanza ha de ser igualmente continuo, objetivo y transparente, estableciéndose como elementos de evaluación de la programación la autoevaluación a través de una rúbrica, el diario del profesor y una encuesta anónima de satisfacción con la práctica docente que se realizará trimestralmente.

La evaluación de los resultados de la propia programación tiene dos finalidades fundamentales la autoevaluación por parte del profesor de cara a mejorar su proceso de enseñanza-aprendizaje y por otro lado el análisis por parte del equipo docente del departamento didáctico de cara a mejorar y adaptar las programaciones a los requerimientos reales del centro y el alumnado.

11.1 Seguimiento de la programación didáctica

Trimestralmente en el periodo de evaluación, así como a final de curso a fin de incorporar aquellas mejoras y modificaciones necesarias que se hayan observado durante el curso y que no hayan sido posible incorporar con anterioridad.

11.2 Propuestas de mejora

Teniendo en cuenta la información obtenida en las sesiones de evaluación y la información obtenida del alumnado.

11.3 Evaluación de la programación didáctica

Autoevaluación docente, heteroevaluación del departamento didáctico y del alumnado.

12 La atención a la diversidad y al alumnado con NEAE

12.1 La atención a la diversidad

De acuerdo con el Decreto por el que se regulan las condiciones para el éxito escolar y la excelencia de todos los alumnos desde un enfoque inclusivo, en las programaciones didácticas se incorporarán aquellas metodologías y prácticas educativas que permitan el progreso educativo de todos los alumnos y den respuesta a la diversidad de ritmos en el aprendizaje.

La formación profesional se construye sobre los pilares de pluralidad y flexibilidad. Pluralidad, como en el resto de enseñanzas, porque cada alumno es único y diferente al resto y flexibilidad porque a menudo nos encontramos con alumnos que compatibilizan sus estudios con otras tareas o actividades y nuestro deber es ayudarles a conciliar ambas cosas.

En el aula, tendremos que adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumnado en su diversidad, así como prestar especial atención a la organización de los espacios y los tiempos, de modo que sean acordes a las



necesidades y características de los alumnos; es decir, llevar a cabo un diseño universal del aprendizaje. Al mismo tiempo, conviene favorecer una constante interacción con el profesorado y entre los compañeros.

La metodología que voy a desarrollar, tal y como he explicado en el apartado correspondiente, estará basada entre otras cosas en los principios del aprendizaje constructivista y cooperativo, siendo estos dos conceptos fundamentales a la hora de atender a la diversidad, ya que hacen que los alumnos sean los protagonistas de su propio proceso de aprendizaje. Para ello, llevaremos a cabo las siguientes actuaciones:

- Efectuar una prueba inicial para poder partir de los conocimientos previos del alumnado.
- Plantear actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades y actividades con gradación de dificultad para adaptarlas a las capacidades de todos.
- Proponer actividades de ampliación para ciertos alumnos. No debemos olvidarnos de los alumnos que presentan ritmos más elevados de aprendizaje a los que se les exigirá una profundización mayor en la materia, a través de la realización de tareas que les permitan desarrollar sus capacidades investigativas y de razonamiento, de modo que no pierdan la motivación.
- Diseñar actividades de refuerzo para aquellos alumnos que tengan un menor nivel de partida de algunos conocimientos o encaminadas a ayudar en la recuperación de las partes del temario suspendidas.
- Proporcionar atención individualizada a los alumnos.
- Adaptar los tiempos en función de las necesidades del grupo.
- Organizaré el espacio de tal manera que los alumnos con mayores dificultades de aprendizaje se sitúen más próximos a nosotros de modo que podré interactuar con ellos con mayor facilidad y prestarles un mayor nivel de atención y/o apoyo a lo largo del desarrollo del módulo. También conviene ubicarles junto a alumnos con menos dificultades o mayor nivel de conocimientos previos, de modo que provoquemos las ya citadas situaciones de aprendizaje cooperativo. Esta organización debe ser flexible a lo largo de todo el curso, variando en función de cómo cambien las necesidades. Aunque este curso con la situación de pandemia mundial es complicado ya que los alumnos ocupan sitios fijos en el aula.

Nuestro grupo aula está formado por un grupo heterogéneo de alumnos que forman un alumnado rico en diversidad de edades y experiencias profesionales, lo que va a ser considerado como una característica positiva que desarrollar en el aula ya que favorece la tutorización entre iguales, por ello se fomentará participación tanto en el aula física como en la virtual de modo que los comentarios del alumnado enriquezcan el proceso de enseñanza-aprendizaje, y se trabajará en pequeños y grandes grupos a fin de fomentar el trabajo en equipo.

Por otra parte, consideraremos dentro de la atención a la diversidad a aquellos alumnos y alumnas con necesidades específicas de apoyo educativo.

12.2 La atención al alumnado con NEAE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Los alumnos con necesidad específica de apoyo educativo deben ser tenidos en cuenta de forma especial en la programación ya que implica la adaptación no significativa del currículo, que no es otra cosa que adaptar en mayor o menor medida la programación didáctica o unidad de trabajo para algunos alumnos debido a sus especiales requisitos.

Los elementos curriculares básicos: la metodología didáctica, las actividades y la priorización y temporalización en la consecución de los objetivos; como los tratados en el apartado anterior.

Los elementos curriculares de acceso: adaptación del centro y del aula a las condiciones del alumnado (equipos de ampliación de sonido, supresión de barreras arquitectónicas, elementos materiales a utilizar por el alumno); que serán tratados en este apartado.

En lo que se refiere a distribución de material, se entregará a los alumnos que lo necesiten por sus características (ya sean sensoriales, motrices o cognitivas) instrumentación, herramientas, o formatos de presentación de contenidos que supongan un mayor grado de facilidad en su manejo, mantenimiento, utilización y comprensión de los mismos.

En el caso de alumnos que presenten alguna discapacidad física, el módulo no supone el desarrollo de habilidades técnicas más allá del manejo del ordenador, por lo que apenas se ve afectado por este tipo de discapacidades. Para dichos alumnos, las adaptaciones a realizar afectarían exclusivamente a, en caso de que se requiera, la temporalización, pudiéndose darles más tiempo que a otros compañeros para realizar las tareas. Esto sin perjuicio, por supuesto, de la accesibilidad física del edificio, aunque esto no compete directamente al profesor.

Durante este curso 2021/2022 y tras la realización de la evaluación inicial, se ha podido comprobar que no hay ningún alumno/a con NEAE no obstante en el caso que durante el curso se detectará una necesidad en el alumnado, se procederá a realizar una adaptación curricular no significativa conforme a los requisitos específicos del alumno/a. Así mismo, se tendrán en cuenta los siguientes casos de apoyo educativo adaptando el proceso de enseñanza-aprendizaje a los distintos ritmos del alumnado y a la base formativa inicial.

12.3 El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se les entregarán actividades de refuerzo. En este curso no hay



alumnado en situación de pendiente del módulo Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

13 Las unidades didácticas: secuenciación y temporización

El módulo 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos pertenece al primer curso del ciclo formativo de grado medio en aceites de oliva y vinos, con 64 horas de carga lectiva a razón de 2 horas semanales impartidas en el siguiente horario:

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16.00-17.00					
17.00-18.00			AULA-08		
18.00-19.00					
19.15-20.15					
20.15-21.15					AULA-08
21.15-22.15					

TEMPORALIZACIÓN	HORAS
Total de Horas para los 3 bloques temáticos , presentación	52
Horas para realización de pruebas escritas y prueba inicial	6
Horas para actividades complementarias u otros	6
HORAS TOTALES (32 semanas)	64



Relación de unidades didácticas y contenidos curriculares con carga lectiva.

O.G	CCPPS	RA	UD	Ponderación	Peso nota del módulo %	Horas
-----	-------	----	----	-------------	------------------------	-------

				Criterios de Evaluación %			
o	r	2	1	CE a:2		2	5
o,l	n	2	2	CE b: 2 CE c: 4 CE d: 2	CE e: 2 CE f:2 CE g:2	14	7
o, r, s	n, p	3	3	CE a: 2 CE b: 3	CE c: 2	7	5
l	k	3	4	CE d: 3 CE e: 2 CE f: 2 CE g: 2	CE h: 2 CE i: 2 CE j: 2	15	7
l,r	n, p, k, q	4	5	CE a: 2 CE b: 4 CE c: 3 CE d: 2	CE e: 2 CE f: 3 CE g: 2 CE h: 2	20	12
s,v	n,r,s,t	1	6	CE a: 2 CE b: 2 CE c: 2 CE d: 2	CE e: 2 CE f: 2 CE g: 2 CE h: 2 CE i: 2	18	10
p	ñ	5	7	CE a: 2 CE b: 2 CE c: 2	CE d: 2 CE e: 2 CE f: 2	12	9
p	ñ	6	8	CE a: 2 CE b: 2 CE c: 2	CE d: 2 CE e: 2 CE f: 2	12	9

14 Bibliografía

14.1 Libros de didáctica.

Argudo, J.; Panadero, B. (2002). "Estrategias para introducir los temas transversales en el desarrollo curricular". Zaragoza: Gobierno de Aragón. Departamento de Educación y Ciencia.

- Ballester, M.; Batalloso, J.M.; Calatayud, M.A.; Córdoba, I.; Diego, J.; Fons, M.; Giner, T., Jorba, J., Mir, B., Moreno, I., Otero, L., Parcerisa, A., Pigrau, T., Pitaluga, Pujol, M.A.; Quinquer, D.; Quintana, H.E.; Sanmartí, N.; Sbert, C.; Sbert, M.; W m , H (2006) "Evaluación como ayuda al aprendizaje". España: Graó.
- Bravo Benítez, M. (2006). "Estrategias educativas en el aula. Dinámicas, técnicas y recursos". Ed. Aljibe.
- Gargallo López, B. (2000). "Procedimientos. Estrategias de aprendizaje. Su naturaleza, enseñanza y evaluación". Ed. Tirant Lo Blanch.
- *Mateu Sancho, J.; Castells Cuixart, P. (2004). "El adolescente problemático". Ed. Hispano Europea.
- Medina, A.; Salvador, F. (2009). "Didáctica general". 2ª Edición. Madrid. Prentice Hall.
- Ontoria Peña, A. (2006). "Aprendizaje centrado en el alumno. Metodología para una escuela abierta". Ed. Narcea.
- Pujolás, I.; Mases, P. (2004). "Aprender juntos alumnos diferentes". Ed. Octaedro.

12.1 Libros específicos

- Armendáriz Sanz, José Luis (2012). "Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos". Ed. Paraninfo.
- Martínez Calderón, M^a del Carmen (2014). "Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos". Ed. Síntesis.
- Ferrandis-García Aparisi, Gloria (2013). "GESTION DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS". Ed. Síntesis.



CURSO 2022-2023

IES SANTO DOMINGO

0



**DEPARTAMENTO:
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MÓDULO PROFESIONAL:
ELABORACIÓN DE VINOS**



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO:
ELABORACIÓN DE VINOS
CENTRO: IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS
MÓDULO PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE VINOS
DURACIÓN: 256 HORAS
MODALIDAD: PRESENCIAL
GRUPO: 1º CFGM
PROFESOR/A: MANUEL E. MARTÍNEZ FORJÁN
CURSO ESCOLAR: 2022-2023



ÍNDICE

1.-INTRODUCCIÓN
2.-CONTEXTUALIZACIÓN
2.1.-CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO CLASE
2.2.-ENTORNO
3.-COMPETENCIAS
3.1.-COMPETENCIAS PROFESIONALES PERSONALES Y SOCIALES
3.2.-LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y LAS UNIDADES DE COMPETENCIA Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL
4.-OBJETIVOS
4.1.-OBJETIVOS GENERALES EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL.
4.2.-OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO.
4.3.-OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES.
5.-RESULTADOS DE APRENDIZAJE.
6.-ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.
7.- LÍNEAS DE ACTUACIÓN.
8.- CONTENIDOS.
8.1.-CONTENIDOS BÁSICOS.
8.2.-ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS.
9.-SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS Y SU TEMPORALIZACIÓN.
10.-ELEMENTOS TRANSVERSALES.
10.1.-TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN
10.2.-TRABAJO EN EQUIPO
10.3.-CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE
10.4.-VALORES, HABILIDADES SOCIALES Y PERSONALES
10.5.-ESPÍRITU EMPRENDEDOR, INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN.
10.6.-PARTICIPACIÓN EN PLANES Y PROGRAMAS.
11.-LA METODOLOGÍA
11.1.-LOS PRINCIPIOS DIDÁCTICOS O METODOLÓGICOS



11.2.-LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.
11.3.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES
11.4.-LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL AULA
11.5.-LA ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES
11.5.1.- LOS MATERIALES DIDÁCTICOS
11.5.2.-LOS MATERIALES CURRICULARES
11.5.3.-USO DE LOS RECURSOS TIC.
11.6.-RECURSOS HUMANOS: GESTIÓN DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES.
11.6.1.-LOS AGRUPAMIENTOS Y EQUIPOS DE TRABAJO
11.6.2.-LAS RELACIONES INTERMODULARES O INTERCICLOS
11.6.3.-LA COORDINACIÓN Y PARTICIPACIÓN
11.6.4.-LA ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE DESDOBLES
12.-LA EVALUACIÓN
12.1.-MOMENTOS DE EVALUACIÓN
12.2.-CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.
12.3.-LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS PARA EVALUAR.
12.4.-LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.
12.5.-PROGRAMAS DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN.
12.6.-PERIODOS DE RECUPERACIÓN Y CONVOCATORIAS ESPECIALES.
12.7.-LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE
13.-ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NEAE
13.1.-ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
13.2.-ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEAE
13.3.-DISEÑO DE PLANES ESPECÍFICOS DE ATENCIÓN PARA PENDIENTES Y REPETIDORES.
14.-REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN
15.-BIBLIOGRAFÍA.
15.1. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.
15.2.-DISPOSICIONES NORMATIVAS.
15.3.-REFERENCIAS WEB.



1.-INTRODUCCIÓN.

La sociedad actual concede gran importancia a la educación que reciben sus jóvenes, en la convicción de que de ella dependen tanto el bienestar individual como colectivo, como se expone en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en adelante LOE(MEC, 2006).

En opinión de Zabala M.A. (1989), la programación es un **instrumento fundamental** para poner en práctica una **enseñanza de calidad**.

Son muchas las razones para señalar la necesidad que tenemos los profesores para programar, una de ellas es que permite **adaptar** nuestro trabajo educativo a las **características de la realidad** en la que vamos a aplicarla.

La programación la podemos definir como un instrumento en manos del profesor **para establecer las decisiones sobre los distintos componentes curriculares en el ámbito del aula**, con el fin de planificar el proceso de enseñanza y aprendizaje, según Suárez Díaz, R. (2005).

Tejada Fernández J., (2005), señala, que al elaborar la Programación nuestro Sistema Educativo da a los Centros un grado importante de autonomía pedagógica, pero al realizarla hay que tener en cuenta los distintos niveles de concreción curricular.



Figura 1.-Niveles de concreción curricular. (Blogspot, “el poder de la educación”).

De esta forma:

1º.- Desde el primer nivel de concreción curricular, las enseñanzas mínimas para el Ciclo Formativo de Aceite de Oliva y Vinos viene establecido en el **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. La Comunidad autónoma de Andalucía, desarrolla estas enseñanzas mínimas a través de la **Orden**



de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

En estas disposiciones curriculares nos vienen dados los cinco elementos curriculares:

- **Objetivos**
- **Competencias profesionales**
- **Contenidos,**
- **Orientaciones metodológicas**
- **Criterios de evaluación**

Estos elementos son vinculantes para todos los Centros y por tanto toda Planificación ha de responder a ellos; de ahí que en la programación responda a esas disposiciones curriculares.

2º.- Nuestra programación va a ser la plasmación de la intención educativa más cercana a nuestra realidad educativa, por ello la realizaremos en el marco del **Proyecto Educativo de Centro**.

3º.-Partiendo y respondiendo a esos elementos curriculares cada **Departamento de Coordinación Didáctica**, en nuestro caso, el departamento de industrias alimentarias elaborará las **programaciones de curso** y el profesorado elaborará la programación de aula de cada uno de los módulos que imparta, tomando como **punto de referencia** las disposiciones curriculares al elaborar la **programación de Aula** o conjunto de Unidades Didácticas que va a utilizar con su grupo-clase. Tal como indica Pérez Corbacho, J. (2005).

4º.- En nuestra programación, tendremos que tener en cuenta la diversidad de nuestro alumnado, atendiendo a las distintas necesidades educativas, adaptando estas necesidades de forma individual.

En definitiva, nuestra programación va a ser la plasmación de la intención educativa más cercana a nuestra realidad educativa.

2.-CONTEXTUALIZACIÓN.

2.1.-CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO-CLASE.

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado medio tienen de 16- 20 años, siendo la edad mínima de 16, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida.

Esa **diversidad** también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de la ESO; no obstante, suele ser significativo el número de alumnos provenientes sin titular la ESO, aunque más raro resulta encontrar alumnos que provienen del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado medio, superior, o incluso con titulación universitaria. Lo que sí es una realidad que en el ciclo formativo de grado medio suele haber alumnado con



difficultades de aprendizaje que hay que atender.

Como era de esperar, este año (2022-2023), tenemos una amplia diversidad de alumnado en el aula de 1º de CFGM de Aceite de Oliva y Vinos en el módulo de Elaboración de Vinos. Nuestro alumnado asciende a un número de 17, con 10 alumnos y 7 alumnas. En la siguiente tabla se muestra el número de alumnos y alumnas según los intervalos de edad, así como el sexo, matriculados en nuestro módulo de Elaboración de Vinos.

	Intervalo de edad	Número de alumnos
Edad del alumnado	16-18	3
	18-20	7
	20-25	6
	>30	1
Sexo	Mujeres, 10	Hombres, 7

Figura 2.-Tabla que indica la edad y el sexo de nuestro grupo clase (1º CFGM de Aceite de Oliva y Vinos, módulo: Elaboración de Vinos).

En la tabla se observa que la mayoría de nuestro alumnado alcanza la mayoría de edad y que muchos de ellos tienen una edad avanzada.

Entre nuestro alumnado encontramos titulados en ESO y otros con estudios en bachillerato de sociales o de letras.

Respecto a sus ambiciones laborales, muchos de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y dependiendo de la edad de los alumnos y alumnas, son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión, los más mayores, los que se acercan a 25, tienen más **intención laboral**, el resto estudian para completar su formación. También nos podemos encontrar alumnado cuya intención era matricularse en otros ciclos y han terminado en este, o alumnos y alumnas que sus padres son los que le han animado a matricularse en el ciclo.

Esta amplia diversidad hace que sus **motivaciones, expectativas, deseos... sean muy distintos**, aunque en la mayoría de los casos, sobre todo en los más mayores o maduros, nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Además, creemos que es importante que el profesorado valore el hecho de que el alumnado haya decidido formarse en ciclos formativos de grado medio para completar su formación y darse una oportunidad laboral, ya que muchos vienen desilusionados de la ESO, tienen dificultades de aprendizaje o han retomado sus estudios después de varios años.



Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula, la bodega o el laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004).

Ante esta **característica social** nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, siempre que sea posible y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la **autonomía en el trabajo** favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Respecto a la **motivación del alumnado**, nos podemos encontrar de todo por lo anteriormente indicado, sin embargo, conforme van conociendo el módulo de elaboración de vinos, los alumnos suelen motivarse bastante. Es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje y empiezan a formarse sus expectativas e intereses profesionales.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje.

En estas edades es común cierta adicción al tabaquismo y al alcohol, el consumo de cannabis, la cocaína y drogas de diseño; por lo que debemos incidir en el desarrollo de **temas transversales** como la educación para la salud y el consumo.

Entre el grupo de alumnos y alumnas se ha detectado de momento una alumna con dificultades de expresión y comprensión tanto oral como escrita. Y algunos alumnos presentan dificultades económicas.

2.2.-ENTORNO.

La **realidad del Centro** en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto, los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del **Plan de Centro (PC)** están recogidos todos los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de módulo, sólo señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado



del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Elaboración de Vinos del ciclo formativo de Grado Medio de Aceite de Oliva y Vino, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten **Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias**, entre los que está el C.F. de Grado Medio de de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está **situado** en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno **cultural y educativo**, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está disminuyendo en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las **instalaciones del Centro** señalo, entre otras, taller -bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.

La **relación con el Ayuntamiento** es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo.

La mayoría de los profesores intentamos **trabajar en equipo** en determinadas actividades que se organizan en el Centro, fomentando el trabajo interdisciplinar.



Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.



Figura 3.- IES Santo Domingo durante una actividad de muestra de vinos.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes **Órganos**, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están:

<p>Órganos de gobierno</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Consejo escolar - Claustro de profesores - Equipo directivo
<p>Órganos de coordinación docente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Equipo docente. - Área de competencias. - Departamento de orientación. - Departamento de formación - Evaluación e innovación educativa - Equipo técnico de coordinación pedagógica - Tutorías - Departamentos de Coordinación didáctica - Departamento de actividades complementarias y extraescolares.

Figura 4.- Órganos del centro.



3.-LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO Y SURELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

3.1.-COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

La **competencia Profesional** se puede definir como conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad **profesional** conforme a las exigencias de la producción y del empleo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las **competencias profesionales, personales y sociales de este título** que se relacionan a continuación:

- 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.
- e) Controlar las fermentaciones vínicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- 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.
- 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.
- 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.



(Orden de 15 de octubre de 2009).

3.2.-LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y LAS UNIDADES DE COMPETENCIA Y SURELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

La cualificación profesional , es un **conjunto de conocimientos y capacidades** que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a las exigencias de la producción y el empleo. Cada cualificación se organiza en unidades de competencia. **La unidad de competencia es el agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial.** Cada unidad de competencia lleva asociado un módulo formativo y/o profesional, donde se describe la formación necesaria para adquirir esa unidad de competencia. Un conjunto de unidades de competencia forma la cualificación profesional que son los referentes para elaborar después las ofertas formativas conducentes a títulos de Formación Profesional y/o certificados de profesionalidad.

En el siguiente enlace podemos consultar el catálogo nacional de cualificaciones profesionales:

https://incual.mecd.es/documents/35348/80300/CNCP_listadoQ.pdf/

Según el artículo 6, del 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, la relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título son:

Cualificaciones profesionales completas:

a) Obtención de aceites de oliva. INA 013_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:	b) Elaboración de vinos y licores INA 174_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:
<p>UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.</p> <p>UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.</p>	<p>UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.</p> <p>UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.</p> <p>UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.</p> <p>UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.</p> <p>UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.</p>



4.-OBJETIVOS.

4.1.-OBJETIVOS GENERALES EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL.

Los objetivos definen las capacidades que el alumnado debe desarrollar a lo largo del proceso educativo.

En este sentido, los objetivos generales de la Formación Profesional hacen referencia a la inserción del alumnado en el mundo laboral.

Los objetivos generales en la Formación Profesional, están previstos en el artículo 40 de la **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE)**, publicada en el BOE nº 106, de 4 de mayo de 2006. Donde se expone que:

La formación profesional en el sistema educativo contribuirá a que los alumnos y las alumnas adquieran las capacidades que les permitan:

- a. Desarrollar la competencia general correspondiente a la cualificación o cualificaciones objeto de los estudios realizados.
- b. Comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional.
- c. Conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- d. Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, con especial atención a la prevención de la violencia de género.
- e. Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, así como de las personas con discapacidad, para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.
- f. Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.
- g. Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
- h. Afianzar el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas empresariales
- i. Preparar al alumnado para su progresión en el sistema educativo.
- j. Conocer y prevenir los riesgos medioambientales.

El contenido completo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE), se encuentra disponible a través del siguiente enlace:

<http://www.boe.es/buscar/pdf/2006/BOE-A-2006-7899-consolidado.pdf>



4.2.-OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO.

Los objetivos generales hacen referencia a los objetivos del ciclo, en nuestro caso el ciclo de Aceite de Oliva y Vino.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del 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, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

- 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 acondicionamiento 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.



4.3.- OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES.

Como se indica en el epígrafe, los objetivos del módulo hacen referencia a la relación que se establece entre los objetivos del módulo y los objetivos generales del ciclo.

De conformidad con lo establecido en la Orden de 15 de octubre, en su anexo I, dentro del módulo de elaboración de vinos, la formación de este módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales de este ciclo formativo** que se relacionan a continuación:

- 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.
- f) Reconocer y aplicar las operaciones y los parámetros de control justificando su utilización para controlar las fermentaciones vínicas.
- 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.
- k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolas 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.
- 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 relacionándolas con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

5.-RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

Un resultado de aprendizaje es aquello que se espera que un estudiante conozca, comprenda o sea capaz de hacer. Así se establece en el Real Decreto 1027/2011, de 15 de julio, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior.

De este módulo didáctico se pretende alcanzar los siguientes **resultados de aprendizaje**:

1. Realiza las operaciones prefermentativas describiendo sus fundamentos.
2. Conduce los procesos de fermentación alcohólica y maceración describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.
3. Controla la fermentación maloláctica relacionando las variables del proceso con las características del producto final.
4. Estabiliza los vinos, justificando los métodos y productos empleados.
5. Efectúa el acabado y crianza de los vinos relacionando las técnicas de envejecimiento con el producto que se va a obtener.
6. Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.



6.-ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración/transformación de vinos y mantenimiento de equipos e instalaciones.

La elaboración de vinos incluye aspectos como:

- Recepción de materias primas y auxiliares.
- Preparación y regulación de equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionamiento de materias primas y auxiliares.
- Ejecución del proceso productivo.
- Control del proceso productivo.
- Toma de muestras y control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y desviaciones del proceso productivo.
- Operaciones de estabilización y acabado.
- Operaciones de envasado y embalaje.
- Registro de parámetros del proceso
- Prevención de riesgos laborales.

El mantenimiento de equipos e instalaciones incluye aspectos como:

- Preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en la elaboración de:

- Vinos
- Vinos espumosos y generosos.
- Productos derivados de la uva y el vino.
- Concentración de mostos.

7.- LÍNEAS DE ACTUACIÓN.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- ✓ Conocimiento de los fundamentos de las operaciones de vinificación.
- ✓ Conocimiento de los fundamentos de la estabilización.
- ✓ Conocimiento de los fundamentos del envasado y embalaje.
- ✓ Conocimiento de los vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos así como sus especificaciones en cuanto a elaboración, estabilización y envasado.
- ✓ Realización de las diferentes vinificaciones, operaciones de limpieza y desinfección, mantenimiento y regulación de equipos en el taller-bodega.



- ✓ Realización de las operaciones de estabilización y crianza en el taller-bodega.
- ✓ Realización de las operaciones de envasado y embalaje en el taller-bodega.
- ✓ Realización de los controles de las operaciones.
- ✓ Manejo de la información asociada al proceso. Instrucciones, controles, elaboración de informes.
- ✓ Adopción de medidas de seguridad y protección necesarias en instalaciones, manejo de equipos y productos de estabilización y envasado.

8.- CONTENIDOS.

8.1.-CONTENIDOS BÁSICOS.

Los contenidos básicos del módulo Elaboración de vinos tal y como se expresan en la Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos se organizan en 6 bloques:

BLOQUE 1. Operaciones prefermentativas.

BLOQUE 2. Procesos de fermentación alcohólica y maceración.

BLOQUE 3. Control de la fermentación maloláctica.

BLOQUE 4. Estabilización de los vinos.

BLOQUE 5. Procesos de acabado y crianza.

BLOQUE 6. Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.

Los contenidos de cada bloque son:

BLOQUE 1. Operaciones prefermentativas.

Sistemas de elaboración. Operaciones prefermentativas. Vino blanco, vino tinto, vino rosado y otros.

- Limpieza, regulación y preparación de instalaciones y maquinaria. Depósitos, equipos de frío, tolva, sinfín, estrujadora, despalilladora, bomba de vendimia, conducciones, válvulas.
- Recepción. Selección. Transporte en cajas, mesas de selección. Toma de muestras, descarga, despalillado, estrujado y encubado.
- Controles básicos en la recepción. Peso, grado probable, acidez, estado sanitario. Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, parcela y otros).
- Encubado. Modos operativos. Encubado por gravedad.
- Anhídrido sulfuroso. Definición, propiedades e importancia. Formas de adicionarlo. Dosis.



- El mosto. Concentración de mostos. Tipos. Sistemas de elaboración.
- Desfangado en vinos blancos y rosados. Tipos. Dinámico (filtro de vacío, centrífuga, flotación) y estático.
- Determinaciones básicas en el encubado. Densidad, masa volúmica, grado probable, acidez total y otros.
- Interpretación de resultados y realización de correcciones (acidez, grado, taninos).
- Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en bodega.

BLOQUE 2. Procesos de fermentación alcohólica y maceración:

- Fermentación alcohólica. Factores que influyen. Control. Desviación.
- Maceración. Controles. Índices de color y de compuestos fenólicos. Maceración prefermentativa, maceración pelicular. Criomaceración. Uso de la nieve carbónica.
- Selección, adición y empleo de levaduras. LSA. (levaduras comerciales). Adición de nutrientes y activadores de fermentación.
- Los compuestos polifenólicos y su influencia en la calidad de los vinos tintos.
- Encubado. Criterios de aplicación. Tipo de vino, estado de la materia prima, tipo y número de depósitos. Duración.
- Operaciones que favorecen y controlan la maceración. Remontados, bazuqueos, maceración postfermentativa, refrigeración y otros.
- Los problemas fermentativos. Ralentizaciones y paradas de fermentación. Riesgos, causas, soluciones y prevención.
- Controles básicos en el vino descubado. Grado alcohólico, acidez total, acidez volátil, azúcares reductores, parámetros de color, anhídrido sulfuroso y otros.
- Prensado. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto. Trasiegos.
- Parámetros analíticos y organolépticos básicos en el vino descubado. Medidas correctoras.
- Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica. Empleo de enzimas de extracción. Adición de taninos. Chips. Microoxigenación.



- Registro y archivo de información obtenida en el desarrollo del proceso.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales. Riesgos del dióxido de carbono.

BLOQUE 3. Control de la fermentación maloláctica:

- Influencia de la FML (fermentación maloláctica) en la calidad de los vinos.
- Bacterias lácticas. Condiciones de desarrollo de la FML. Factores que influyen (temperatura, nivel de anhídrido sulfuroso, pH).
- Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML. Aplicaciones.
- Desviaciones de la FML. Reducción de los vinos. Excesos de aromas lácticos, mantequilla. Incremento de la acidez volátil. Otros gustos y aromas anormales. Control del desarrollo de Brettanomyces.
- Control del desarrollo de la FML. Cromatografías de papel, control del ácido málico, acidez total y acidez volátil. Aplicación de medidas correctoras.
- Opciones tecnológicas innovadoras previas y posteriores al desarrollo de la fermentación. Micro-oxigenación. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza sobre lías.
- Trasiego y sulfitado del vino.
- Trazabilidad en el proceso.

BLOQUE 4. Estabilización de vinos:

- Enturbiamientos, precipitados, quiebras y otras alteraciones.
- Fundamentos de la estabilización coloidal.
- Clarificación. Productos clarificantes. Efectos. Dosis. Preparación. Factores que influyen. Ensayos y protocolo de clarificación. Control de la estabilidad coloidal.
- Filtración. Fundamentos. Tipos de filtración (profundidad, superficie, tangencial).
- Materias filtrantes y sistemas de filtración. Tierras, placas, cartuchos lenticulares, bujías, vacío de membrana, tangenciales y otros. Caracterización.



- Manejo de los filtros. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación.
- Control de los parámetros de filtración (caudal, presión, limpidez) y del estado de las materias filtrantes (punto de burbuja, test de integridad).
- Centrifugación. Aplicaciones tecnológicas.
- Tratamientos para la estabilización tártrica. Frío, ácido metatártrico, manoproteínas, otros en fase de experimentación. Alternativas tecnológicas.
- Estabilización biológica. Métodos tecnológicos. Flashpasteurización. Filtración micróbica. Influencia en la calidad de los vinos.
- Correcciones y acondicionamiento físico-químico de los vinos.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos.

BLOQUE 5. Procesos de acabado y crianza:

- Parámetros analíticos y características organolépticas de los vinos destinados a crianza.
- El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas. Tratamientos térmicos de la madera y su influencia en las características organolépticas.
- Fenómenos físico-químicos durante la crianza.
- Condiciones ambientales de la nave de crianza. Humedad. Temperatura.
- Operaciones durante la crianza. Llenado, trasiegos, rellenos, correcciones y otros.
- Controles básicos durante el acabado y crianza. Tiempo de estancia en barrica.
- Riesgos durante la crianza. Bacterias acéticas. Brettanomyces. Defectos relacionados con la humedad. Oxidaciones.
- Alternativas a la crianza. Chips, virutas, tacos, zig-zag, micro-oxigenación.
- Coupages y tipificación.
- Envejecimiento en botella. Fenómenos físico-químicos. Condiciones ambientales.
- Trazabilidad en el proceso.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la crianza.



BLOQUE 6. Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros:

- Normativa de elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.
- Características de la materia prima. Variedades. Estado de madurez.
- Vinos espumosos. Tipos. Métodos de elaboración. Método tradicional, Charmat o granvás, transfer, gasificado. Toma de espuma. Segunda fermentación. Levaduras específicas. Estabilización y embotellado de los vinos espumosos. Especificidades.
- Vinos dulces y licorosos. Tipos. Málaga, Pedro Ximénez y otros. Pasificación. Métodos de elaboración. Estabilización y conservación.
- Vinos generosos andaluces. Tipos. Fino, manzanilla, oloroso, amontillado y otros. Crianza biológica o bajo velo de flor y crianza oxidativa. Fundamentos. Sistemas de criadera y solera. Características de las bodegas. Condiciones ambientales. Influencia organoléptica.
- Vinos ecológicos. Características y tipos.

8.2.-ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS.

Los contenidos básicos se han estructurado en 12 unidades didácticas que se relacionan en la continuación:

BLOQUE I. OPERACIONES PREFERMENTATIVAS:

Unidad Didáctica 1. Recepción de la uva y Limpieza de los equipos e instalaciones.

Unidad Didáctica 2. Tipos de vinificación y la maquinaria necesaria.

BLOQUE II. PROCESOS DE FERMENTACIÓN ALCOHOLICA Y MACERACIÓN:

Unidad Didáctica 3. Control de la Fermentación Alcohólica.

Unidad Didáctica 4. La maceración prefermentativa, fermentativa y posfermentativa.

BLOQUE III. CONTROL DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

Unidad Didáctica 5. La fermentación maloláctica.

BLOQUE IV. ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS:

Unidad Didáctica 6. Fenómenos coloidales. Enturbiamientos, precipitados y quiebras.

Unidad Didáctica 7. Clarificación y Filtración.



BLOQUE V. PROCESOS DE ACABADO Y CRIANZA:

Unidad Didáctica 8. Madera de roble.

Unidad Didáctica 9. Fenómenos de envejecimiento.

Unidad Didáctica 10. Crianza en botella.

BLOQUE VI. ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS, DULCES, LICOROSOS, GENEROSOS Y OTROS:

Unidad Didáctica 11. Elaboración de vinos espumosos.

Unidad Didáctica 12. Elaboración de otros vinos.

9.-SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS Y SU TEMPORALIZACIÓN

EVALUACIONES	BLOQUES DE CONTENIDOS
1ª EVALUACIÓN	I-II
2ª EVALUACIÓN	III-IV
3ª EVALUACIÓN	V-VI

El módulo de Elaboración de Vinos comprende **256 horas**:

TRIMESTRES	DÍAS
PRIMER TRIMESTRE	64
SEGUNDO TRIMESTRE	53
TERCER TRIMESTRE	44
TOTAL, DÍAS	161
TOTAL, HORAS	161:5=32 semanas 32x8h/s= 256 horas



La secuenciación de contenidos por bloques temáticos, incluyendo las actividades y los exámenes que tendrán lugar al finalizar el bloque temático se relacionan a continuación:

BLOQUES DE CONTENIDOS	HORAS
<i>BLOQUE I. OPERACIONES PREFERMENTATIVAS.</i>	54
<i>BLOQUE II. PROCESOS DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y MACERACIÓN.</i>	50
<i>BLOQUE III. CONTROL DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:</i>	30
<i>BLOQUE IV. ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS:</i>	43
<i>BLOQUE V. PROCESOS DE ACABADO Y CRIANZA:</i>	29
<i>BLOQUE VI. ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS, DULCES, LICOROSOS, GENEROSOS Y OTROS:</i>	50
TOTAL DE HORAS	256

10.-ELEMENTOS TRANSVERSALES.

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, hace referencia a todos estos valores que el alumno debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

10.1.-TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación.

Nuestro IES, Santo Domingo, dispone de red interna con google Suite que nos permite beneficiarnos de muchas de sus ventajas, de esta forma la calidad de la enseñanza ha mejorado bastante, además nos ha facilitado el trabajo en estos momentos tan difíciles que estamos viviendo, “pandemia de Covid-19”.

Los servicios más utilizados son:



- **La búsqueda de información y recursos.** Discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.
- **Plataforma classroom.** Que nos permite de forma ordenada y programada, organizar contenidos, tareas, prácticas, etc... Además, nos permite tener un acceso directo a Meet.
- **Meet.** Nos permite comunicarnos con nuestro alumnado mediante videoconferencia, permitiendo la enseñanza a distancia si es necesario.
- **Drive.** A través de Drive con el alumnado podemos compartir archivos, además todas las tareas subidas a clasrroom se archivan automáticamente en drive. Se le enseña al alumnado a abrir documentos google y a trabajar con ellos. De esta forma siempre tiene los documentos disponibles en cualquier lugar y desde cualquier dispositivo.
- **Otros.** También utilizamos servidores como **kahoot**, servicio para crear tests de cualquier tema que se pueden jugar desde el móvil, ordenador,... como si fuera un concurso, con puntuaciones,... Además, se le facilita al alumnado enlaces de blogs de bodegas. Para este módulo es muy útil la web de **vinopedia.tv**, donde aparecen cantidad de videos relacionados con el módulo de elaboración de uvas.

10.2.-TRABAJO EN EQUIPO

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

Desde este módulo se trabaja en equipo de manera habitual, los trabajos en grupomás destacables son:

- Grupos de trabajo en bodega.
- Grupos de trabajo en laboratorio.
- Trabajos de investigación grupal.
- Exposiciones grupales.

Hay que destacar que este año, con la pandemia de Covid-19, se han establecidos grupos burbujas, por lo tanto se mantienen los mismos grupos de trabajo para todas las actividades, aún así seguimos el protocolo Covid establecido por el centro (distancia de seguridad, hidroalcohólicos...) y se utilizan los medios tecnológicos y de comunicación para llevar a cabo el trabajo en equipo, en la medida de lo posible.



10.3.-CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales.

Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje y control del gasto energético de las empresas del sector.

10.4.-VALORES, HABILIDADES SOCIALES Y PERSONALES

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia, ...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

Este apartado está en relación directa con el anterior pues precisamente muchos de estos valores se trabajan con el trabajo en grupo. El profesor tiene un papel fundamental en moderar todos estos valores y habilidades sociales, mediante charlas, juegos de rol... La autoestima y confianza la trabajamos sobre todo con el refuerzo positivo. Si hubiera un problema más grave en estos aspectos de valores y habilidades sociales, pediríamos ayuda al orientador del centro.

10.5.-ESPÍRITU EMPRENDEDOR, INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN.

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

10.6.-PARTICIPACIÓN EN PLANES Y PROGRAMAS.

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto, sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.



8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Máster de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Innicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa - Modalidad A `RedAndaluza de Ecoescuelas.

11.-LA METODOLOGÍA

La Metodología es el componente de la Programación que indica cómo se plantea la forma de trabajar; dicho de otro modo, lo propio de la Metodología es indicar el modo de llevar a la práctica lo planificado, de realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

11.1.-LOS PRINCIPIOS DIDÁCTICOS O METODOLÓGICOS

Según Suárez Díaz R. (2005), en nuestro trabajo educativo debemos seguir unas líneas de trabajo para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea de calidad y produzca la mayor eficacia:

La base del aprendizaje son los principios de aprendizaje que nos vienen dados por las corrientes psicopedagógicas actuales (aprendizaje social: A. BANDURA y cognitivismo - constructivismo: J. PIAGET, D. AUSUBEL., L.S. VYGOTSKI y J. BRUNER).

En Formación Profesional debe trabajarse de acuerdo con las orientaciones metodológicas, que nos vienen señaladas en las disposiciones curriculares indicadas anteriormente.

Una aplicación de los principios de aprendizaje y de las orientaciones metodológicas a la elaboración de vinos son las líneas metodológicas que considero las más idóneas para este módulo.

Pues bien, las líneas metodológicas deben atenerse a lo que nos marcan los principios de aprendizaje, como indica la tabla que sigue:



Principios de aprendizaje	Líneas metodológicas para el módulo de elaboración de vinos
<p>PARTIR DE LA SITUACIÓN DEL ALUMNO <i>“Sólo el conocimiento que llega desde dentro es el verdadero conocimiento” (Sócrates)</i></p>	<p>Se tendrá en cuenta el nivel de competencia cognitiva, en cuanto a interés, concentración, estilo y ritmo de aprendizaje, etc; de los alumnos y los conocimientos que ha construido anteriormente, en base a experiencias laborales, cercanía al mundo laboral vitícola, o realización de ciclos formativos de la misma familia profesional o similar; relacionándolos con los procesos de vinificación.</p>
<p>FACILITAR LA CONSTRUCCIÓN DE LOS APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS <i>“Necesaria es la experiencia para saber cualquier cosa” (Séneca)</i></p>	<p>Se utilizará lo que ya conocen acerca de los del sector vitícola (uva, nutrientes, concepto de células, microorganismos, higiene, etc.) para la adquisición de nuevos conocimientos, acerca de la elaboración de vinos.</p>
<p>PROPICIAR EL APRENDIZAJE FUNCIONAL <i>“La práctica es un maestro excepcional” (Plinio el Joven)</i></p>	<p>Se llevará a cabo prácticas en la bodega del IES, donde el alumnado elaborará uno dos tipos de vino y se llevarán a cabo todas las operaciones necesarias (prefermentativas, fermentativas y postfermentativa), además propiciaremos situaciones fuera del aula y de nuestra bodega, mediante la visita a empresas colaboradoras, que nos planteen su funcionamiento, tomando conciencia de la realidad del entorno.</p>
<p>POSIBILITAR APRENDER A APRENDER <i>“La mente es como un paracaídas: solo funciona si se abre” (Albert Einstein)</i></p>	<p>Se tratará que los alumnos realicen aprendizajes por sí solos. <i>Como profesor</i> seré un guía que ayude a los alumnos, enseñándoles a que vayan logrando una autonomía que les permita aprender por sí solos.</p>



<p>EL ALUMNO COMO CENTRO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE <i>“Dime y lo olvido, enséñame y lo recuerdo, involúcrame y lo aprendo” (Benjamín Franklin)</i></p>	<p>Conseguir que el alumno construya, modifique y coordine sus esquemas. Al ser el mismo el que lleva a cabo los procesos de elaboración de vinos durante las prácticas en bodega y en el laboratorio. Será protagonista del aprendizaje.</p>
<p>PROPICIAR LA INTERACCIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE <i>“La verdadera dirección del desarrollo del pensamiento no es de lo individual a lo social, sino de o social a lo individual” (Vygtsky)</i></p>	<p>La interacción en el aprendizaje es una parte primordial en el proceso de enseñanza- aprendizaje. Realmente, la interacción que existe en una experiencia educativa (materia o asignatura) es la que define la manera en que el alumno aprende con respecto a los contenidos, sus compañeros y el docente; es decir, la interacción puede ser alumno-contenido, alumno-alumno y docente -alumno. Dependiendo la forma en que el docente proyecte su práctica, es como ocurrirá la interacción. Nosotros trabajaremos esta interacción a través de los trabajos cooperativos, el diálogo, los debates, los trabajos individuales y las prácticas en la bodega y el laboratorio.</p>
<p>CREAR SITUACIONES DE APRENDIZAJE MOTIVADORAS <i>“El éxito no está en vencer sino en no desanimarse nunca” (Napoleón Bonaparte)</i></p>	<p>Se presentará el objeto de estudio de modo que conecte con sus intereses y expectativas. Motivar no sólo al principio del trabajo, sino durante el desarrollo del mismo. Planteando posibles cuestiones a las que no sepan dar respuesta, y estas se vayan construyendo a lo largo del desarrollo de la Unidad Didáctica. Para crear estas situaciones motivadoras también es imprescindible posibilitar un clima de bienestar en el aula, sin estrés, con alegría, entusiasmo y traba, donde el respeto tiene un papel fundamental.</p>



11.2.-LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

Para atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE - ENSEÑANZA** que sirvan de información al profesorado y que ayuden a aprender al alumno.

- **Actividades de introducción y conocimientos previos**, para inducir el interés de los alumnos y conocer ideas y opiniones sobre los contenidos que se van a desarrollar.
- **Actividades de Desarrollo**, con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas situaciones de trabajo: individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno.
- **Actividades de consolidación**, para contrastar las ideas nuevas con las previas, así como aplicar los nuevos aprendizajes.
- **Actividades de Refuerzo y Ampliación**, para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y en concreto de nuestro grupo, teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptarán a las características y necesidades de los alumnos. Las **actividades de refuerzo** para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos. Las **actividades de ampliación** para aquellos alumnos que hayan alcanzado satisfactoriamente los contenidos propuestos realizarán trabajos preparados de antemano para profundizar en ellos, como ligeros trabajos de investigación sobre aspectos interesantes de las unidades. Para su desarrollo se les facilitará abundante bibliografía, direcciones y enlaces web.
- **Actividades de Evaluación**, además de la observación de los alumnos en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos.

11.3.-ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS.

Está previsto realizar algunas excursiones para visitas a bodegas, destilerías y otras instalaciones y empresas relacionadas con la elaboración de bebidas alcohólicas que se plantean en horario no lectivo y como actividades extraescolares. Puntualmente y a medida que se vayan a realizar durante el curso, se presentarán al Consejo Escolar para su aprobación.

Actividades complementarias son aquellas organizadas por el centro durante el horario escolar, y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacios o recursos que utilizan. La asistencia es obligatoria y su falta deben estar justificadas.



Nosotros al tener horario de tarde, muchas de las actividades complementarias la realizamos en horario diferente al escolar , es decir de mañana que es el horario de los recursos disponibles (empresas, exposiciones, ...).

Las actividades extraescolares están encaminadas a potenciar la apertura del centro u su entorno y a procurar la formación integral del alumnado en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, la preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre.

11.4.-LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL AULA

El **espacio** que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el **aula de grupo**, la **sala de cata**, el **laboratorio** y la **bodega**. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro. Actualmente hay que resaltar que se ha trabajado en mantener la distancia en el aula por la situación de pandemia que estamos viviendo, para ello se ha elaborado un **documento compartido en Drive con el equipo educativo, donde se especifica la situación del alumnado en el aula**. El objetivo de éste es que el alumnado permanezca durante todo el año en el sitio asignado, como medida preventiva, según el protocolo Covid. Este documento es elaborado por el tutor del grupo.

11.5.-LA ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES

Entre todos los posibles tipos de recursos y materiales que podemos utilizar, se destacan a continuación los que normalmente conviene utilizar para este módulo.

11.5.1.- LOS MATERIALES DIDÁCTICOS

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por la profesora del módulo, basados en la bibliografía recomendada, sobre todo nos hemos basado en el libro de Laura Macías Pérez de Alarcón, “Elaboración de vinos”, libro muy recomendable para grado medio. Las unidades didácticas se le facilitarán al alumno de forma online a través del “classroom” creada para este módulo.

Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.

- Laura Macías Pérez de Alarcón. Elaboración de vinos. Editorial Síntesis (2018).
- Codex Enológico Internacional: Código Internacional de las Prácticas Enológicas. OIV, 2006.
- OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV). Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts. (2006).
- HIDALGO TOGORE, JOSÉ. Tratado de enología (2 tomos). Ed. Mundiprensa (2002).
- RIBEREAU-GAYON. Tratado de enología (2 tomos). Mundiprensa. Ed. Hemisferiosur (Edición en español).
- Manual práctico de Enología. B. Rankine. Editorial Acirbia. 1999.



11.5.2.-LOS MATERIALES CURRICULARES

- Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.
- Material gráfico y de papelería diverso.
- Pizarra blanca.
- Pizarra digital.
- Retroproyector.
- Ordenadores.

11.5.3.-USO DE LOS RECURSOS TIC.

- Material audiovisual:
 - o Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.
- En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante presentación virtual, al resto del grupo.
- Recursos web: La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo electrónico corporativo, así como es el lugar de realización y entrega de las tareas y trabajos llevados a cabo en el transcurso del curso académico, y actividades complementarias y extraescolares. En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante vía sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesor.

11.6.-LOS RECURSOS HUMANOS: LA GESTIÓN DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES.

11.6.1.-LOS AGRUPAMIENTOS Y EQUIPOS DE TRABAJO

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- a) **Individual:** Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- b) **Parejas:** para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- c) **Grupo clase:** Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.



11.6.2.-LAS RELACIONES INTERMODULARES O INTERCICLOS

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes. Por ejemplo se hacen catas con diferentes módulos, se va a vendimiar, etc...Y se hacen muchas otras actividades comunes a otros módulos, como salidas en las que se aprovecha por ejemplo para ver una almazara y una bodega.

11.6.3.-LA COORDINACIÓN Y PARTICIPACIÓN

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo. Nosotros trabajaremos esta interacción a través de los trabajos cooperativos, el diálogo, los debates, los trabajos individuales y las prácticas en la bodega y el laboratorio.

11.6.4.-LA ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE DESDOBLES

Dada la actual situación de pandemia mundial, dentro del módulo las sesiones teóricas se realizarán de manera presencial a todo el grupo. Mientras que las sesiones prácticas el grupo se dividirán en dos, siempre que sea posible, para minimizar el número de alumnos en espacios reducidos como laboratorio o bodega.

12.-LA EVALUACIÓN

12.1.-MOMENTOS DE EVALUACIÓN

La finalidad de la evaluación del módulo de Elaboración de Vinos es **valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación**. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del **proceso educativo en su totalidad**, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- **Individualizada**, cada alumno y en su evolución.
- **Integradora**, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- **Cualitativa**, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- **Orientadora**, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- **Continua y formativa**, entendiéndolo como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje.



La evaluación se llevará a cabo en varios períodos

- Inicial
- Parcial: primer trimestre (primera evaluación), segundo trimestre (segunda evaluación) y tercer trimestre (tercera evaluación)
- Final (evaluación final)

Fechas de evaluación en el curso académico 2022-2023:

Evaluaciones	Fechas
Inicial	20/10/22
Primera evaluación	Por definir
Segunda evaluación	Por definir
Tercera evaluación	Por definir
Evaluación Final	Por definir

Al principio de curso se realizará una **evaluación inicial** para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La **evaluación al ser continua y formativa**, requiere la **asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas**, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los **resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación**.

Según indica 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. Dentro del CAPÍTULO I: Disposiciones generales, se encuentra el Artículo 2: Normas generales de ordenación de la evaluación, con dos subapartados



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 y su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

En este sentido el departamento acuerda en reunión de departamento del día 2 de noviembre, prorrateada hasta el día 16 de noviembre de 2017 y sin modificaciones posteriores, que de lo citado anteriormente se entiende por asistencia regular: una **Asistencia del 80% de las horas lectivas de cada módulo** (80% en cada evaluación parcial). En este sentido se contabilizan el total de las ausencias, tanto justificadas como injustificadas. En el caso de no asistir el 80% el alumnado no podrá ser evaluado de forma continua y se considerará la calificación de *No Evaluado* como la obtenida en el trimestre correspondiente. Debiendo recuperar la evaluación tal y como se especifica en el apartado correspondiente de la programación.

12.2.-LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

A continuación, se expresan los criterios de evaluación para cada uno de los resultados de aprendizaje que se correlacionan con cada uno de los bloques temáticos incluidos en los contenidos básicos de la Orden 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de técnico en aceite de oliva y vinos.



RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1. Realiza las operaciones prefermentativas describiendo sus fundamentos.</p>	<p>a) Se han identificado las operaciones prefermentativas, relacionándolas con las características de la materia prima.</p> <p>b) Se han identificado los equipos e instalaciones de recepción, tratamientos mecánicos de la uva y obtención del mosto.</p> <p>c) Se han acondicionado y preparado las instalaciones para la elaboración.</p> <p>d) Se han manejado y regulado los equipos de recepción, selección, descarga, tratamientos mecánicos de la uva y encubado, realizando el mantenimiento de primer nivel.</p> <p>e) Se ha sulfitado en el momento y dosis adecuadas.</p> <p>f) Se han reconocido las características del mosto y establecido las variables del proceso en la obtención de mostos concentrados.</p> <p>g) Se han regulado las condiciones y equipos para el desfangado de los mostos.</p> <p>h) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.</p> <p>i) Se han realizado las correcciones necesarias según los criterios establecidos.</p> <p>j) Se ha registrado y archivado la información obtenida durante el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.</p> <p>k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en el manejo de maquinaria, equipos e instalaciones.</p>



<p>2. Conduce los procesos de fermentación alcohólica y maceración describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.</p>	<ul style="list-style-type: none">a) Se han descrito las diferencias entre maceración y fermentación alcohólica.b) Se han reconocido las técnicas que favorecen la maceración y su influencia en la calidad del vino.c) Se han dosificado las levaduras seleccionadas, productos auxiliares y otros, en las condiciones especificadas en los manuales de procedimiento.d) Se ha controlado que los parámetros de fermentación y maceración se mantienen dentro de los límites establecidos.e) Se han efectuado las operaciones de refrigeración, bazuqueos, remontado y otras.f) Se ha determinado la duración del encubado en función del tipo de vino que se va a obtener, estado de la materia prima y de las condiciones técnicas de la bodega.g) Se ha realizado el descube, prensado y trasiegos en el momento y la forma indicados.h) Se han realizado los controles analíticos y organolépticos durante el proceso aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones.i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso.j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.
--	---



<p>3. Controla la fermentación maloláctica relacionando las variables del proceso con las características del producto final.</p>	<p>a) Se ha determinado la idoneidad de la fermentación maloláctica y su influencia en la calidad del vino.</p> <p>b) Se han identificado los agentes responsables y los factores que influyen en su desarrollo.</p> <p>c) Se han identificado las ventajas e inconvenientes del uso de bacterias lácticas comerciales para el desarrollo de la fermentación maloláctica.</p> <p>d) Se han identificado las desviaciones o alteraciones de los vinos durante la fermentación maloláctica.</p> <p>e) Se han realizado los análisis básicos para el seguimiento y control final de la fermentación maloláctica aplicando las medidas correctoras.</p> <p>f) Se han reconocido otras alternativas tecnológicas.</p> <p>g) Se ha trasegado y sulfitado el vino.</p> <p>h) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.</p>
--	---



<p>4. Estabiliza los vinos, justificando los métodos y productos empleados.</p>	<ul style="list-style-type: none">a) Se han reconocido los enturbiamientos, precipitaciones y alteraciones en los vinos y otras bebidasb) Se han caracterizado los productos clarificantes, el modo de empleo y los factores que influyen en la clarificación.c) Se han realizado los ensayos de clarificación para determinar el tipo de clarificante y la dosis que se debe aplicar.d) Se han preparado y adicionado los clarificantes elegidos según el protocolo establecido para cada producto.e) Se han caracterizado las materias filtrantes y los diferentes sistemas de filtración.f) Se han realizado las operaciones de preparación de los filtros.g) Se ha filtrado el producto obtenido controlando los parámetros y aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones.h) Se ha realizado la estabilización tartárica de los vinos.i) Se han identificado los métodos de estabilización biológica.j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos.
--	---

<p>5. Efectúa el acabado y crianza de los vinos relacionando las técnicas de envejecimiento con el producto que se va a obtener.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha valorado la idoneidad de un vino para su crianza según sus características organolépticas y analíticas. b) Se ha reconocido la influencia del tipo de bodega y de las condiciones ambientales en la crianza. c) Se han controlado y regulado las condiciones ambientales de la nave de crianza. d) Se han realizado los trasiegos, rellenos, correcciones y otras operaciones durante la crianza. e) Se han realizado los controles básicos para conducir el proceso de crianza. f) Se han identificado los riesgos durante la crianza. g) Se han descrito los métodos alternativos a la crianza en bodega. h) Se han realizado los «coupages» según las especificaciones establecidas. i) Se han reconocido los factores que influyen en el envejecimiento en botella. j) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad. k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.
---	---



6. Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.

- a) Se ha reconocido la normativa que define la elaboración de los distintos productos.
- b) Se han identificado las características de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos.
- c) Se han detallado los métodos de elaboración de vinos espumosos.
- d) Se ha identificado la maquinaria específica para la estabilización y envasado de los vinos espumosos.
- e) Se han determinado las condiciones para la pasificación de la uva.
- f) Se han reconocido los métodos de elaboración de vinos dulces y licorosos.
- g) Se han reconocido las características específicas que se requieren para la elaboración de vinos generosos.
- h) Se han identificado las diferencias entre la crianza oxidativa y la crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.
- i) Se han realizado las operaciones específicas para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.



12.3.-LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS PARA EVALUAR.

Serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:

Observación sistemática y registro personal	Observación directa del trabajo en el aula, laboratorio, bodega o salidas.
	Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.
	Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación.
	Control de asistencia.
Análisis de las producciones de los alumnos y alumnas	Actividades en clase (problemas, ejercicios, etc..)
	Informes o textos escritos.
	Trabajos monográficos.
	Memorias de investigación.
Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos	Expresión y calidad en la exposición.
	Calidad de los contenidos.
	Medios utilizados y su uso.
Destrezas y utilización de las TICs	Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual.
	Utilización de las nuevas tecnologías.
Realización de pruebas específicas	Exámenes escritos.
	Exposición de un tema, en grupo o individualmente.
	Cuestionarios.

En las **actividades y trabajos en grupo**, se calificarán, evaluándose tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. También se da importancia a **la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales** con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como **redactar los informes y tareas escritas con la corrección** que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado, específico, oral y escrito. **Se valorará la correcta ortografía** y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las **actitudes desarrolladas** y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, laboratorio, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.



12.4.-LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE <i>CONTENIDOS CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES</i> .	
PRUEBAS OBJETIVAS: exámenes y prácticas.	60%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO: cuadernos, actividades y trabajos.	30%
REGISTROS ACTITUDINALES Y DE PARTICIPACION: respeto a los compañeros, al profesorado, saber estar, participación, medidas de higiene y disposición.	10%

En cada evaluación se hará la media aritmética de la calificación de todos los instrumentos de evaluación utilizados (pruebas objetivas, 60%; producciones del alumnado, 30%; y registros actitudinales y de participación, 10%).

La nota final de la evaluación final será la media aritmética de las tres notas de las tres evaluaciones, contando ya con las calificaciones de las diferentes recuperaciones finales, siempre y cuando los exámenes (pruebas objetivas, donde se califican los criterios de evaluación de forma más evidente) sean superados cada uno de ellos con una nota mayor o igual a 5.

CONTENIDOS ACTITUDINALES: La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida, esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 10%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso. Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este módulo en cada evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen o cualquier otra prueba de recuperación, que se llevará a cabo antes de la evaluación final de junio.

En cada evaluación (primera, segunda y tercera) se realizará la calificación de los criterios de evaluación a través de los distintos instrumentos de evaluación citados anteriormente (exámenes, trabajos, exposiciones, prácticas,...) por unidades didácticas o bloques temáticos según las características del bloque o las unidades didácticas, con **carácter eliminatorio, siempre y cuando la nota sea superior a un cinco y teniendo en cuenta que las pruebas objetivas también deben ser superadas con una nota mayor o igual a 5.**



La **calificación de la evaluación** será la **media aritmética** de todos los criterios de evaluación a través de todos los instrumentos de evaluación realizados (exámenes, cuadernos, prácticas, trabajos,...) considerándose aprobado con el resultado de un 5, de la media aritmética anteriormente citada.

La **calificación final** del módulo será la media aritmética de las tres evaluaciones (Con el valor del entero y hasta dos décimas) realizadas a largo del curso, siempre y cuando la calificación obtenida en cada una de ellas sea superior a un cinco.

12.5.-PROGRAMAS DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN.

Programa de refuerzo: aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

12.6.-PERIODOS DE RECUPERACIÓN Y CONVOCATORIAS ESPECIALES.

Si un alumno no superase el módulo por parciales, cuando la **media aritmética de las unidades didácticas sea menor de 5**, podrá realizar antes de la evaluación final, un examen de recuperación o recuperar el módulo a través de cualquier otro instrumento de evaluación que considere oportuno el profesor responsable, después de la evaluación del parcial correspondiente, en este caso **se recuperaría por bloques temáticos**. En caso de aprobar el bloque o los bloques suspensos se le haría **media aritmética con los aprobados anteriormente**. Su calificación se obtendrá a través del instrumento de evaluación de recuperación, superando la evaluación correspondiente, si la calificación obtenida es de un cinco.

En caso de suspender nuevamente uno de los dos bloques temáticos y cuya media aritmética no supere el 5, el alumnado podrá presentarse a la recuperación que se llevará a cabo en **Junio, iría con la evaluación completa** (es decir, con todos los bloques temáticos). El instrumento de evaluación utilizado en junio será examen, a no ser que el profesor responsable decida otro instrumento de evaluación, teniendo en cuenta las características del alumnado.



En caso de que el alumnado no cumpla el 80% de la asistencia lectiva a clases, al ser este módulo con un peso práctico considerable se tendrá que examinar en la evaluación final extraordinaria a través de una prueba teórica y otra práctica.

12.7.-LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno.

Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación.

En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

13.-LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NEAE

13.1.-LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Medio en Aceite de Oliva y Vinos habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros.

13.2.-LA ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEAE (NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO)

Puede que existan en el aula alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, adaptaciones curriculares significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectiva. En este curso se ha detectado alumnos con características educativas especiales.



Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.

13.3.-EL DISEÑO DE PLANES ESPECÍFICOS DE ATENCIÓN PARA PENDIENTES Y REPETIDORES.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se le entregarán actividades de refuerzo.

Semanalmente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula.

En este curso académico no hay alumnos con el módulo de Elaboración de Vinos pendiente.

14.-REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula, así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

15.-BIBLIOGRAFÍA.

1. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- J. DELORS (1996). *La educación encierra un tesoro*. Madrid: Santillana.
- ESCAMILLA, A. (2009). *Las competencias en la programación de aula*. Barcelona: Grao.
- MARCHENA, C. (2001). *Andamios para la atención a la diversidad. La construcción de una escuela solidaria*. Madrid: MAD
- PALACIOS, J., MARCHESI, A., COLL, C (2002). *Desarrollo psicológico y educación*. Madrid: Alianza Editorial-
- SUÁREZ DÍAZ, R. (2010). *La Educación*. Trillas.
- ZABALA, A. (1999). *Enfoque globalizador y pensamiento complejo*. Barcelona. Graó.

15.2.-DISPOSICIONES NORMATIVAS.

- JUNTA DE ANDALUCÍA (2008). 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
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2009). Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el Currículo correspondiente al título de Técnico en Aceite de Oliva y Vinos.
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2010). Orden del 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.



- JUNTA DE ANDALUCÍA (2007). Ley 17/2007, de 10 de diciembre de Educación de Andalucía (LEA).
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2010). Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2010). 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.
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2010). Orden de 3 de septiembre de 2010, por la que se establece el horario de dedicación del profesorado responsable de la coordinación de los planes y programas estratégicos que desarrolla la Consejería competente en materia de educación.
- MEC (2006). Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- MEC (2006). Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- MEC (2010). 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.

15.3.-REFERENCIAS WEB.

- <http://www.vinopedia.tv>
- <https://www.urbinavinos.com>
- <http://www.ite.educacion.es>



**DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS**

MÓDULO PROFESIONAL:

0321 ANÁLISIS SENSORIAL

CURSO 2022-2023

IES SANTO DOMINGO



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO:
ANÁLISIS SENSORIAL
CENTRO: IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS
MÓDULO PROFESIONAL: ANÁLISIS SENSORIAL
DURACIÓN: 96 HORAS (32 semanas)
MODALIDAD: PRESENCIAL
GRUPO: 1º CFGM
PROFESOR/A: MANUEL ANTONIO COBO HEREDIA.
CURSO ESCOLAR: 2022-2023



ÍNDICE

- 1.-INTRODUCCIÓN**
- 2.-CONTEXTUALIZACIÓN**
 - 2.1.-CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO CLASE**
 - 2.2.-ENTORNO**
- 3.-COMPETENCIAS**
 - 3.1.-COMPETENCIAS PROFESIONALES PERSONALES Y SOCIALES**
 - 3.2.-LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y LAS UNIDADES DE COMPETENCIA Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL**
- 4.-OBJETIVOS**
 - 4.1.-OBJETIVOS GENERALES EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL.**
 - 4.2.-OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO.**
 - 4.3.- OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES.**
- 5.-RESULTADOS DE APRENDIZAJE.**
- 6.-ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.**
- 7.- LÍNEAS DE ACTUACIÓN.**
- 8.- CONTENIDOS.**
 - 8.1.-CONTENIDOS BÁSICOS.**
 - 8.2.-ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS.**
- 9.-SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS Y SU TEMPORALIZACIÓN.**
- 10.-ELEMENTOS TRANSAVERSALES.**
 - 10.1.-TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN**
 - 10.2.-TRABAJO EN EQUIPO**
 - 10.3.-CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE**
 - 10.4.-VALORES, HABILIDADES SOCIALES Y PERSONALES**
 - 10.5.-ESPÍRITU EMPRENDEDOR, INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN.**
 - 10.6.-PARTICIPACIÓN EN PLANES Y PROGRAMAS.**
- 11.-LA METODOLOGÍA**
 - 11.1.-LOS PRINCIPIOS DIDÁCTICOS O METODOLÓGICOS**
 - 11.2.-LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.**
 - 11.3.-LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL AULA**
 - 11.4.-LA ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES**
 - 11.4.1.- LOS MATERIALES DIDÁCTICOS**
 - 11.4.2.-LOS MATERIALES CURRICULARES**
 - 11.4.3.-USO DE LOS RECURSOS TIC.**
 - 11.5.-LOS RECURSOS HUMANOS: LA GESTIÓN DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES.**
 - 11.5.1.-LOS AGRUPAMIENTOS Y EQUIPOS DE TRABAJO**
 - 11.5.2.-LAS RELACIONES INTERMODULARES O INTERCICLOS**
 - 11.5.3.-LA COORDINACIÓN Y PARTICIPACIÓN**
 - 11.5.4.-LA ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE DESDOBLES**
- 12.-LA EVALUACIÓN**



- 12.1.-MOMENTOS DE EVALUACIÓN**
- 12.2.-LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.**
- 12.3.-LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS PARA EVALUAR.**
- 12.4.-LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.**
- 12.5.-PROGRAMAS DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN.**
- 12.6.-PERIODOS DE RECUPERACIÓN Y CONVOCATORIAS ESPECIALES.**
- 12.7.-LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE**
- 13.-LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NEAE**
 - 13.1.-LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**
 - 13.2.-LA ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEAE (NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO)**
 - 13.3.-EL DISEÑO DE PLANES ESPECÍFICOS DE ATENCIÓN PARA PENDIENTES Y REPETIDORES.**
- 14.-REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN**
- 15.-BIBLIOGRAFÍA.**
 - 15.1. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**
 - 15.2.-DISPOSICIONES NORMATIVAS.**
 - 15.3.-REFERENCIAS WEB.**



1.-INTRODUCCIÓN.

La sociedad actual concede gran importancia a la educación que reciben sus jóvenes, en la convicción de que de ella dependen tanto el bienestar individual como colectivo, como se expone en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en adelante LOE (MEC, 2006).

En opinión de Zabala M.A. (1989), la programación es un **instrumento fundamental** para poner en práctica una **enseñanza de calidad**.

Son muchas las razones para señalar la necesidad que tiene el profesorado para programar, una de ellas es que permite **adaptar** nuestro trabajo educativo a las **características de la realidad** en la que vamos a aplicarla.

La programación la podemos definir como un instrumento en manos del profesor **para establecer las decisiones sobre los distintos componentes curriculares en el ámbito del aula**, con el fin de planificar el proceso de enseñanza y aprendizaje, según Suárez Díaz, R. (2005).

Tejada Fernández J., (2005), señala, que al elaborar la Programación nuestro Sistema Educativo da a los Centros un grado importante de autonomía pedagógica, pero al realizarla hay que tener en cuenta los distintos niveles de concreción curricular.

2.-CONTEXTUALIZACIÓN.

2.1.-CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO-CLASE.

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado medio tienen de 16– 20 años, siendo la edad mínima de 16, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida.

Esa **diversidad** también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de la ESO; no obstante, suele ser significativo el número de alumnos provenientes sin titular la ESO, aunque más raro resulta encontrar alumnos que provienen del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado medio, superior, o incluso con titulación universitaria. Lo que sí es una realidad que en el ciclo formativo de grado medio suele haber alumnado con **dificultades de aprendizaje** que hay que atender.

Como era de esperar, este año (2022-2023), tenemos una amplia diversidad de alumnado en el aula de 1º de CFGM de Aceite de Oliva y Vinos en el módulo de Análisis Sensorial. Nuestro alumnado asciende a un número de 11, con seis alumnos y siete alumnas. En este curso contamos con 2 alumnas que proceden de centros de acogida, con una situación peculiar. En la siguiente tabla se muestra el número de alumnos y alumnas según los intervalos de edad, así como el sexo, matriculados en nuestro módulo de Análisis Sensorial.

Edad del alumnado	Intervalo de edad	Número de alumnos
	16-18	4
	18-25	7
	25-30	0
	>30	0
Sexo	Mujeres, 8	Hombres, 3

Tabla que indica la edad y el sexo de nuestro grupo clase (1ºCFGM de Aceite de Oliva y Vinos, módulo: Análisis Sensorial).

Entre nuestro alumnado encontramos titulados en ESO, no titulados en ESO e incluso este año tenemos un alumno repetidor Ignacio Rodríguez Villaverde.



Respecto a sus ambiciones laborales, muchos de los alumnos y alumnas buscan una salida laboral más o menos inmediata y dependiendo de la edad de los alumnos y alumnas, son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión, los más mayores, los que se acercan a 20, tienen más **intención laboral, el resto estudian para completar su formación**. También nos podemos encontrar alumnado cuya intención era matricularse en otros ciclos y han terminado en este, o alumnos y alumnas que sus padres son los que le han animado a matricularse en el ciclo.

Esta amplia diversidad hace que sus **motivaciones, expectativas, deseos... sean muy distintos**, aunque en la mayoría de los casos, sobre todo en los más mayores o maduros, nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Además, creemos que es importante que el profesorado valore el hecho de que el alumnado haya decidido formarse en ciclos formativos de grado medio para completar su formación y darse una oportunidad laboral, ya que muchos vienen desilusionados de la ESO, tienen dificultades de aprendizaje o han retomado sus estudios después de varios años.

Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula, la bodega o el laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004).

Ante esta **característica social** nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, siempre que sea posible y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la **autonomía en el trabajo** favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Respecto a la **motivación del alumnado**, nos podemos encontrar de todo por lo anteriormente indicado, sin embargo, conforme van conociendo el módulo de Análisis sensorial, los alumnos suelen motivarse bastante. Es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje y empiezan a formarse sus expectativas e intereses profesionales.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje.

En estas edades es común cierta adicción al tabaquismo y al alcohol, el consumo de cannabis, la cocaína y drogas de diseño; por lo que debemos incidir en el desarrollo de **temas transversales** como la educación para la salud y el consumo.

2.2.-ENTORNO.



La **realidad del Centro** en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto, los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del **Plan de Centro (PC)** están recogidos todos los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de módulo, sólo señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Elaboración de Vinos del ciclo formativo de Grado Medio de Aceite de Oliva y Vino, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten **Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias**, entre los que está el C.F. de Grado Medio de de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está **situado** en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno **cultural y educativo**, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está disminuyendo en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las **instalaciones del Centro** señalo, entre otras, taller -bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.

La **relación con el Ayuntamiento** es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo.

La mayoría de los profesores intentamos **trabajar en equipo** en determinadas actividades que se organizan en el Centro, fomentando el trabajo interdisciplinar. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes **Órganos**, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y



en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están:

Órganos de gobierno	<ul style="list-style-type: none">- Consejo escolar- Claustro de profesores- Equipo directivo
Órganos de coordinación docente	<ul style="list-style-type: none">- Equipo docente.- Área de competencias.- Departamento de orientación.- Departamento de formación- Evaluación e innovación educativa- Equipo técnico de coordinación pedagógica- Tutorías- Departamentos de Coordinación didáctica- Departamento de actividades complementarias y extraescolares.

Órganos del centro.

3.-LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

3.1.-COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

La competencia Profesional se puede definir como conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad **profesional** conforme a las exigencias de la producción y del empleo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las **competencias profesionales, personales y sociales de este título** que se relacionan a continuación:

- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- 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..(Orden de 15 de octubre de 2009).

3.2.-LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y LAS UNIDADES DE COMPETENCIA Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

La cualificación profesional, es un **conjunto de conocimientos y capacidades** que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a las exigencias de la producción y el empleo. Cada cualificación se organiza en unidades de competencia. **La unidad de competencia es el agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial.** Cada unidad de competencia lleva asociado un módulo formativo y/o profesional, donde se describe la formación necesaria para adquirir esa unidad de competencia. Un conjunto de unidades de competencia forma la cualificación profesional que son los referentes para elaborar después las ofertas formativas conducentes a títulos de Formación Profesional y/o certificados de profesionalidad.

En el siguiente enlace podemos consultar el catálogo nacional de cualificaciones profesionales:



https://incual.mecd.es/documents/35348/80300/CNCP_listadoQ.pdf/

Según el artículo 6, del 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, la relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título son:

Cualificaciones profesionales completas:

a) Obtención de aceites de oliva. INA 013_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:	b) Elaboración de vinos y licores INA 174_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:
<p>UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.</p> <p>UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.</p>	<p>UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.</p> <p>UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.</p> <p>UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.</p> <p>UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.</p> <p>UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.</p>

Cualificaciones profesionales completas del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

De entre ellas , el módulo de análisis sensorial impregna cada una de las unidades de competencia, centrándose en los aspectos organolépticos de las materias primas, las fermentaciones y el acabado de los vinos, vinificaciones especiales, proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores, proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas, así como los productos del refinado y corrección de aceites de oliva, por último , el almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

4.-OBJETIVOS.



4.1.-OBJETIVOS GENERALES EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL.

Los objetivos definen las capacidades que el alumnado debe desarrollar a lo largo del proceso educativo.

En este sentido, los objetivos generales de la Formación Profesional hacen referencia a la inserción del alumnado en el mundo laboral.

Los objetivos generales en la Formación Profesional, están previstos en el artículo 40 de la **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE)**, publicada en el BOE nº 106, de 4 de mayo de 2006. Donde se expone que:

La formación profesional en el sistema educativo contribuirá a que el alumnado adquiera las capacidades que les permitan:

- a. Desarrollar la competencia general correspondiente a la cualificación o cualificaciones objeto de los estudios realizados.
- b. Comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional.
- c. Conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- d. Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, con especial atención a la prevención de la violencia de género.
- e. Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, así como de las personas con discapacidad, para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.
- f. Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.
- g. Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
- h. Afianzar el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas empresariales
- i. Preparar al alumnado para su progresión en el sistema educativo.
- j. Conocer y prevenir los riesgos medioambientales.

El contenido completo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE), se encuentra disponible a través del siguiente enlace:

<http://www.boe.es/buscar/pdf/2006/BOE-A-2006-7899-consolidado.pdf>

4.2.-OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO.

Los objetivos generales hacen referencia a los objetivos del ciclo, en nuestro caso el ciclo de Aceite de Oliva y Vino.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del 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, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:



- 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.

4.3.- OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES.

Como se indica en el epígrafe, los objetivos del módulo hacen referencia a la relación que se establece entre los objetivos del módulo y los objetivos generales del ciclo.

De conformidad con lo establecido en la Orden de 15 de octubre, en su anexo I, dentro del módulo de Análisis sensorial, la formación de este módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales de este ciclo formativo** que se relacionan a continuación:

a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.

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.

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.



5.-RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

Un resultado de aprendizaje es aquello que se espera que un estudiante conozca, comprenda o sea capaz de hacer. Así se establece en el Real Decreto 1027/2011, de 15 de julio, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior.

Desde este módulo se pretenden alcanzar los siguientes resultados de aprendizaje:

1. Prepara los materiales e instalaciones del análisis sensorial valorando su influencia en la apreciación de los atributos organolépticos.
2. Realiza el análisis sensorial describiendo las fases de la degustación.
3. Relaciona los atributos sensoriales con la calidad del producto, valorando los factores implicados.
4. Identifica el origen geográfico y varietal de los productos, reconociendo sus atributos específicos..

6.-ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de elaboración/transformación y control de calidad y comercio y promoción, en el sector oleícola, vinícola y de otras bebidas.

La elaboración/transformación de aceites de oliva, vinos y otras bebidas incluye aspectos como:

Control organoléptico de la calidad de la materia prima.

Control organoléptico del proceso de transformación de la materia prima.

Control organoléptico de las desviaciones durante el proceso.

El control de calidad incluye aspectos como: Control organoléptico del producto final.

El comercio y la promoción incluye aspectos como: Conocimiento de las regiones productoras.

Conocimiento de las denominaciones de origen.

Conocimiento de nuevos productos.

7.- LÍNEAS DE ACTUACIÓN.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional de Análisis Sensorial versarán sobre:

- Caracterización de los materiales e instalaciones utilizados en el análisis sensorial y su influencia.
- La metodología empleada en el análisis organoléptico.
- Relación de las características organolépticas del producto con su calidad.
- Relación de las características sensoriales con la materia prima y el origen geográfico.

8.- CONTENIDOS.

8.1.-CONTENIDOS BÁSICOS.

Los **contenidos básicos del módulo de Análisis sensorial** tal y como se expresan en la Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos se organizan en 6 bloques son:

Los contenidos básicos son



1) Preparación de materiales e instalaciones de cata:

- Sala de cata. Instalaciones. Equipamiento. Condiciones ambientales.
- Identificación de los útiles y accesorios de cata. Copas de cata normalizadas.
- Organización de la cata de aceites de oliva y de vinos.
- Importancia de la temperatura en la apreciación de las características organolépticas.
- Fichas de cata. Hojas de perfil.
- Tipos de cata. Vocabulario.
- Paneles de cata. Formación.
- Valoración del orden y limpieza en las instalaciones, materiales y durante la ejecución de la cata.

2) Análisis sensorial:

- Los sentidos. Funcionamiento. Vía retronasal. Entrenamiento sensorial. Juegos de aromas y defectos.
- Atributos positivos y negativos de los aceites de oliva.
- Descripción de los componentes de los vinos y otras bebidas. Relación con las características organolépticas.
- Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas. Umbrales de percepción.
- Metodología de la cata de aceites de oliva. Fases de la degustación.
- Metodología de la cata de vinos y otras bebidas. Fases de la degustación.
- Registro de las sensaciones organolépticas en fichas de cata y hojas de perfil.

3) Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto:

- Evolución del concepto de calidad en aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
- Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes, calidad de las materias primas y sistema de elaboración.
- Influencia del almacenamiento y conservación en bodega.
- Valoración del estado de conservación de los productos.
- Aplicación de la cata en la clasificación de los aceites de oliva.
- Defectos organolépticos originados en el proceso productivo.
- Evolución de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas en el tiempo.
- Concordancia de las características organolépticas con el producto catado.
- Valoración de la relación calidad/ precio.

4) Identificación del origen geográfico y varietal:

- Caracterización de las regiones productoras y sus países de origen. Variedades.
- Descriptores organolépticos asociados a las variedades de aceituna y uva.
- Técnicas de cultivo. Influencia en las características organolépticas. Factores geográficos.



- Cosecha. Influencia del clima.
- Características organolépticas de los aceites de oliva virgen, vinos y otras bebidas.
- Denominaciones de origen. Normativa de aplicación. Denominaciones de Origen en Andalucía. Legislación. Variedades más representativas y atributos organolépticos.
- Adopción de una actitud abierta e innovadora ante otros productos, variedades y regiones productoras.

8.2.-ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS.

La siguiente secuenciación de contenidos en unidades didácticas y su agrupación en bloques no implica su tratamiento secuencial en clase. Dependiendo de las características de los alumnos/as, sus conocimientos e inquietudes se podrá variar el orden en el que se tratarán las UD durante el curso, sin que esto afecte al cómputo total de horas del módulo ni a los contenidos mínimos a trabajar en el módulo.

Así los contenidos básicos se han estructurado en 4 unidades didácticas que se relacionan a continuación.

UD1: Preparación de materiales e instalaciones de cata

- Sala de cata. Instalaciones. Equipamiento. Condiciones ambientales.
- Identificación de los útiles y accesorios de cata. Copas de cata normalizadas.
- Organización de la cata de aceites de oliva y de vinos.
- Importancia de la temperatura en la apreciación de las características organolépticas.
- Fichas de cata. Hojas de perfil.
- Tipos de cata. Vocabulario.
- Paneles de cata. Formación.
- Valoración del orden y limpieza en las instalaciones, materiales y durante la ejecución de la cata.

UD 2.-. Análisis sensorial:

- Los sentidos. Funcionamiento. Vía retronasal. Entrenamiento sensorial. Juegos de aromas y defectos.
- Atributos positivos y negativos de los aceites de oliva.
- Descripción de los componentes de los vinos y otras bebidas. Relación con las características organolépticas.
- Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas. Umbrales de percepción.
- Metodología de la cata de aceites de oliva. Fases de la degustación.
- Metodología de la cata de vinos y otras bebidas. Fases de la degustación.
- Registro de las sensaciones organolépticas en fichas de cata y hojas de perfil.

UD 3.- Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto:..

- Evolución del concepto de calidad en aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
- Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes, calidad de las materias primas y sistema de elaboración.
- Influencia del almacenamiento y conservación en bodega.
- Valoración del estado de conservación de los productos.
- Aplicación de la cata en la clasificación de los aceites de oliva.
- Defectos organolépticos originados en el proceso productivo.
- Evolución de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas en el tiempo.



- Concordancia de las características organolépticas con el producto catado.
- Valoración de la relación calidad/ precio.

UD 4.- Identificación del origen geográfico y varietal

- Caracterización de las regiones productoras y sus países de origen. Variedades.
- Descriptores organolépticos asociados a las variedades de aceituna y uva. Técnicas de cultivo. Influencia en las características organolépticas. Factores geográficos.
- Cosecha. Influencia del clima.
- Características organolépticas de los aceites de oliva virgen, vinos y otras bebidas.
- Denominaciones de origen. Normativa de aplicación. Denominaciones de Origen en Andalucía. Legislación. Variedades más representativas y atributos organolépticos.
- Adopción de una actitud abierta e innovadora ante otros productos, variedades y regiones productoras.

9.-SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS Y SU TEMPORALIZACIÓN

La duración del módulo es de 96 horas, con una impartición de 3 horas a la semana, según la ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos..

Para este curso escolar 2022-23 ,el módulo comenzará el día 15 de septiembre y finalizará el 31 de mayo , incluyendo los refuerzos de la 1ª, 2ª y 3ª evaluación. Las pruebas de evaluación finales se realizarán a partir del 1 de junio de 2023 teniendo que existir un periodo de 10 días entre la finalización de la 3ª evaluación y el inicio de las pruebas.

Se inicia el Módulo de Análisis sensorial con el tema de ” Preparación de materiales e instalaciones de cata”, para hacer una introducción necesaria a los materiales que según los distintos productos se van a trabajar durante el curso. Se continuará con el bloque central que da título al tema y que es el núcleo principal de esta PD, donde la metodología de análisis sensorial será relacionada con los atributos de calidad de los productos catados. La calidad del producto y el origen geográfico y varietal se tratan en los dos temas finales.

Las UD 2 y 4 irán acompañados de sus correspondientes partes prácticas, siendo la UD 4 la que presentará un amplio desarrollo en forma de trabajo práctico por parte del alumnado durante todas las evaluaciones.

Dentro de este módulo hay que prestar especial atención a la vitivinicultura y oleicultura que se realiza en los países tradicionales como son España, Francia, Italia, Grecia, Alemania y Portugal, así como a los nuevos países productores. También hay que destacar las regiones productoras en España, incidiendo en los factores geográficos que influyen en la tipicidad de los vinos, clima, suelo y otros y que han terminado definiendo las diferentes Denominaciones de Origen estudiando en cada



caso las variedades más representativas, los vinos y aceites más representativos y los atributos organolépticos de los mismos.

Como se ha comentado anteriormente el módulo de Análisis Sensorial comprende 3 horas a la semana que se distribuye en 96 horas durante los tres trimestres. La secuenciación de unidades didácticas, incluyendo las actividades y los exámenes que tendrán lugar al finalizar cada UD se relacionan a continuación:

UD 1.- Preparación de materiales e instalaciones de cata	6 semanas
UD. 2.- Análisis sensorial.	10 semanas
UD. 3.- Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto.	6 semanas
UD. 4.- Identificación del origen geográfico y varietal.	10 semanas

Las evaluaciones se relacionan con las UD impartidas

EVALUACIONES	UNIDADES DIDÁCTICAS	
1ª EVALUACIÓN	1	4
2ª EVALUACIÓN	2	
3ª EVALUACIÓN	3	

La UD 4 se distribuye a lo largo de los tres trimestres combinando aspectos teóricos con trabajos prácticos de cata y bibliografía.

Con respecto a la distribución de las 96 horas, tendríamos que repartir las 30 horas de la UD 4 a lo largo de los 3 trimestres y tendríamos:

TRIMESTRES	HORAS
PRIMER TRIMESTRE	18+10 horas
SEGUNDO TRIMESTRE	30+10 horas
TERCER TRIMESTRE	18+10 horas
TOTAL, HORAS	96 HORAS/3 HORAS SEMANA = 32 SEMANAS

10.-ELEMENTOS TRANSVERSALES.

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en el alumnado que se consideran



necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El **Artículo 3** del R.D. 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, hace referencia a todos estos valores que el alumno debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el **Artículo 10** establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

Durante el desarrollo en el aula de las programaciones de los distintos módulos se fomentará el respeto hacia los valores recogidos en la Constitución y en el Estatuto de Andalucía. Además merecen un tratamiento especial determinados elementos transversales porque conciernen directamente a los contenidos propios de la materia. Muchas de ellas se trabajan mediante las actividades complementarias y extraescolares:

Educación ambiental: Su tratamiento se realiza en la exposición de los contenidos propios de la cultura vitivinícola, viticultura ecológica, producción integrada, en la gestión de residuos que presentan problemas medioambientales concretos, como impregnación general de todos los temas y en la vida del centro ya que se fomenta una actitud ante el reciclaje. Además las salidas al medio natural favorecerán el que se establezcan normas básicas de actuación para no perjudicar los ecosistemas, se valoren las actitudes para la conservación de los recursos naturales, se valoren las formas de energía y otros contaminantes y se propongan medidas para su cuidado y conservación.

Educación para la salud: Como ya se ha indicado con anterioridad es fundamental conocer las ventajas y los inconvenientes que suponen el consumo de productos enológicos sobre la salud y educar en un consumo moderado y responsable tanto de vinos como de otros productos derivados. Ejemplo de ello lo constituye lo que se ha dado en llamar “la paradoja francesa”.

Educación para el consumidor: La educación para el consumidor está estrechamente relacionada con los contenidos de las industrias alimentarias.

Prevención de riesgos laborales.

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales.

Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje y control del gasto energético de las empresas del sector.

Trabajo en equipo

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.



Desde este módulo se trabaja en equipo de manera habitual, los trabajos en grupo más destacables son:

- Grupos de trabajo en bodega.
- Grupos de trabajo en laboratorio.
- Trabajos de investigación grupal.
- Exposiciones grupales.

Hay que destacar que este año, con la pandemia de Covid-19, se han establecidos grupos burbujas, por lo tanto se mantienen los mismos grupos de trabajo para todas las actividades, aún así seguimos el protocolo Covid establecido por el centro (distancia de seguridad, hidroalcohólicos...) y se utilizan los medios tecnológicos y de comunicación para llevar a cabo el trabajo en equipo, en la medida de lo posible.

Educación para la igualdad de género: Se presentan hombres y mujeres en situación de igualdad, tanto en el ámbito del trabajo científico como en otros cotidianos. Se utiliza un lenguaje «coeducativo» y tanto las imágenes como los textos excluyen cualquier discriminación por razón de sexo. Esta situación debe servir como base para una educación en la igualdad de oportunidades que se extienda no sólo al entorno científico, sino también a la vida cotidiana.

Ed. Moral y cívica: Su relevancia en el campo de la ciencia es enorme. La responsabilidad de los investigadores, las implicaciones éticas de determinados desarrollos científicos, como la manipulación genética, etcétera, nos ayudarán a trabajar estos contenidos.

Cultura andaluza: En el desarrollo de la programación se potenciará el conocimiento de la realidad natural, social y cultural de Andalucía de forma que se posibilite el proceso de enseñanza-aprendizaje desde los referentes inmediatos del alumno. Desde este punto de vista el Ciclo Superior de Vitivinicultura se imparte en una zona geográfica, la del Marco de Jerez, con gran tradición y cultura vitivinícola propia, muy enraizada en nuestro entorno familiar y próximo.

Fomento de la lectura para favorecer el enriquecimiento personal y crear criterio personal la lectura de temas relacionados con nuestra materia estará presente en nuestra práctica docente.

Introducción a las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC): Estará presente en todas las unidades didácticas de los módulos del ciclo con el objetivo de favorecer un aprendizaje más integrado. Internet se ha convertido en una potente herramienta didáctica que permite el acceso a una cantidad ingente de información y abre nuevos canales de comunicación rompiendo barreras temporales y espaciales. En este sentido se pone a disposición del alumnado el curso de forma digital a través de la plataforma moodle, propio del centro y creado por el profesor D. Manuel A. Cobo que será utilizado como vehículo de comunicación, de envío de tareas por el alumnado y de disposición del material docente propio del profesor. Nos permite comunicarnos con nuestro alumnado mediante videoconferencia, permitiendo la enseñanza a distancia si es necesario.



Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación.

Nuestro IES, Santo Domingo, dispone de red interna de moodle, situado físicamente en nuestro centro aportando la garantía de privacidad que la Junta de Andalucía puede proporcionar y el respaldo normativo administrativo. Esto nos permite beneficiarnos de muchas de sus ventajas, de esta forma la calidad de la enseñanza ha mejorado bastante. Aunque se está empleando el moodle centros.

Las mejores utilidades que podemos encontrar al aplicar las TICs son:

- **La búsqueda de información y recursos.** Discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.
- **Plataforma moodle interna del IES Santo Domingo y plataforma moodle Centros Cádiz.** Unas PLE que nos permiten de forma ordenada y programada, organizar contenidos, tareas, prácticas, etc... Además, nos proporciona un acceso directo a la videoconferencia a través Blackboard Collaborate (BBC). Tiene una capacidad ilimitada para archivar documentación, recursos y tareas realizadas por el alumnado. Se dispone de un feed-back, de tal forma que se responde de manera sincrónica y/o asincrónica al alumnado. El profesor puede disponer de todas las valoraciones, que se descarga en formato excel, para aplicarle una media ponderada y una rúbrica a todas las actividades planteadas. Las principales actividades integradas en la plataforma educativa son: webquest, cuestionarios con diversos tipos de preguntas (test, emparejamiento, respuestas cortas, largas, imágenes, etc...), foros, consultas, hot potatoes, jclíc, además de una amplia diversidad de actividades de gamificación (ludificación) como crucigramas, sopa de letras, ahorcado, imagen oculta, sudoku, serpiente y escalera... Todo ello para reforzar o mejorar las competencias de este módulo.

Valores, Habilidades Sociales y Personales

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia, ...



- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

Este apartado está en relación directa con el anterior pues precisamente muchos de estos valores se trabajan con el trabajo en grupo. El profesor tiene un papel fundamental en moderar todos estos valores y habilidades sociales, mediante charlas, juegos de rol... La autoestima y confianza la trabajamos sobre todo con el refuerzo positivo. Si hubiera un problema más grave en estos aspectos de valores y habilidades sociales, pediremos ayuda al orientador del centro.

Espíritu emprendedor, innovación e investigación.

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

Participación en planes y programas.

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto, sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Practicum Master de Secundaria.



16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. Proeducar: Reincorporáte
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Innicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A `Red Andaluza de Ecoescuelas.

Interdisciplinaridad.

En orden a trabajar con un planteamiento integrado, significativo y relevante del proceso de enseñanza y aprendizaje, la interdisciplinaridad de los contenidos facilitará que el alumnado adquiera unos saberes coherentes, actualizados y contextualizados.

Actividades que se proponen a nivel interdisciplinar:

- **Trabajos monográficos o de investigación**
- **Actividades Complementarias y Extraescolares:** se buscará un desarrollo horizontal con los diferentes módulos de manera que constituyan un complemento importante en la formación. Proponemos actividades fuera **del centro educativo** que serán preparadas en coordinación con los profesores de los distintos módulos del ciclo.

11.-LA METODOLOGÍA

La Metodología es el componente de la Programación que indica cómo se plantea la forma de trabajar; dicho de otro modo, lo propio de la Metodología es indicar el **modo de llevar a la práctica lo planificado, de realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.**

11.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene formación asociada a las funciones de elaboración/ transformación, control de calidad y comercio y promoción, en el sector vitivinícola.

La elaboración/transформación, control de calidad y comercio y promoción, en el sector vitivinícola y oleícola incluyen aspectos como:



- Apreciación de la calidad de la materia prima y de los productos acabados mediante análisis organolépticos.
- Situación del vino , aceite y otras bebidas derivadas relacionadas con la calidad .
- Conocimiento de otros productos de otras regiones y países valorando sus características.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Elaboración de vinos.
- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.
- Elaboración de aceites.
- Otros productos : cerveza, sidra, licores y destilados

La Intervención Didáctica debe ser activa y participativa, para lo cual se debe basarse en los siguientes Principios Básicos:

- Conocer el desarrollo de las capacidades y conocimientos previos.
- Favorecer la construcción de aprendizajes significativos, tanto desde el punto de vista de la materia como personal y social.
- Desarrollar la capacidad de aprender a aprender (estrategias y habilidades de planificación de su propia actuación de aprendizaje).
- Potenciar el desarrollo de la actividad mental, trabajo individual, en grupo, búsqueda de conexiones entre contenidos.

Establecemos las siguientes líneas básicas de actuación para que la metodología a seguir resulte atrayente para el alumnado.

- La fase explicativa y expositiva de la unidad didáctica se fundamentará en la participación e intervención directa del alumnado.
- El proceso de autoaprendizaje y el desarrollo de capacidades de comprensión y análisis será básico en el conocimiento previo que debe adquirir el alumno para enfrentarse a cada unidad.

Sin olvidar *que no todos los alumnos y alumnas son capaces de aprender al mismo ritmo y con la misma intensidad*, la atención a la diversidad debe ser una de nuestras líneas.

11.2.-LOS PRINCIPIOS DIDÁCTICOS O METODOLÓGICOS

Según Suárez Díaz R. (2005), en nuestro trabajo educativo debemos seguir unas líneas de trabajo para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea de calidad y produzca la mayor eficacia:

La base del aprendizaje son los **principios de aprendizaje** que nos vienen dados por las corrientes psicopedagógicas actuales (aprendizaje social: A. BANDURA y cognitivismo - constructivismo: J. PIAGET, D. AUSUBEL., L.S. VYGOTSKI y J. BRUNER).

En **Formación Profesional** debe trabajarse de acuerdo con las orientaciones metodológicas, que nos vienen señaladas en las disposiciones curriculares indicadas anteriormente.



Una aplicación de los principios de aprendizaje y de las orientaciones metodológicas al Análisis sensorial son las **líneas metodológicas** que considero las más idóneas para este **módulo**.

Pues bien, las líneas metodológicas deben atenerse a lo que nos marcan **los principios de aprendizaje**, como indica la tabla que sigue:

Principios de aprendizaje	Líneas metodológicas para el módulo de elaboración de vinos
<p>PARTIR DE LA SITUACIÓN DEL ALUMNADO <i>“Sólo el conocimiento que llega desde dentro es el verdadero conocimiento” (Sócrates)</i></p>	<p>Se tendrá en cuenta el nivel de competencia cognitiva, en cuanto a interés, concentración, estilo y ritmo de aprendizaje, etc; de los alumnos y los conocimientos que ha construido anteriormente, en base a experiencias laborales, cercanía al mundo laboral vitícola, o realización de ciclos formativos de la misma familia profesional o similar; relacionándolos con los procesos de vinificación.</p>
<p>FACILITAR LA CONSTRUCCIÓN DE LOS APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS <i>“Necesaria es la experiencia para saber cualquier cosa” (Séneca)</i></p>	<p>Se utilizará lo que ya conocen acerca de los del sector vitícola (uva, nutrientes, concepto de células, microorganismos, higiene, etc.) para la adquisición de nuevos conocimientos, acerca de la elaboración de vinos.</p>
<p>PROPICIAR EL APRENDIZAJE FUNCIONAL <i>“La práctica es un maestro excepcional” (Plinio el Joven)</i></p>	<p>Se llevará a cabo prácticas en la bodega del IES, donde el alumnado elaborará uno dos tipos de vino y se llevarán a cabo todas las operaciones necesarias (prefermentativas, fermentativas y postfermentativa), además propiciaremos situaciones fuera del aula y de nuestra bodega, mediante la visita a empresas colaboradoras, que nos planteen su funcionamiento, tomando conciencia de la realidad del entorno.</p>
<p>POSIBILITAR APRENDER A APRENDER <i>“La mente es como un paracaídas: solo funciona si se abre” (Albert Einstein)</i></p>	<p>Se tratará que los alumnos realicen aprendizajes por sí solos. <i>Como profesor</i> seré un guía que ayude a los alumnos, enseñándoles a que vayan logrando una autonomía que les permita aprender por sí solos. A través del planteamiento de supuestos prácticos, cuya resolución, ayude a la adquisición de conocimientos</p>
<p>EL ALUMNO/A COMO CENTRO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE <i>“Dime y lo olvido, enséñame y lo recuerdo, involúcrame y lo aprendo” (Benjamín Franklin)</i></p>	<p>Conseguir que el alumno construya, modifique y coordine sus esquemas. Al ser el mismo el que lleva a cabo los procesos de elaboración de vinos durante las prácticas en bodega y en el laboratorio. Será protagonista del aprendizaje.</p>
<p>PROPICIAR LA INTERACCIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE <i>“La verdadera dirección del desarrollo del pensamiento no es de lo individual a lo social, sino de o social a lo individual” (Vygotsky)</i></p>	<p>La interacción en el aprendizaje es una parte primordial en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Realmente, la interacción que existe en una experiencia educativa (materia o asignatura) es la que define la manera en que el alumno aprende con respecto a los contenidos, sus compañeros y el docente; es decir, la interacción puede ser alumno-contenido, alumno-alumno y docente-alumno. Dependiendo la forma en que el docente proyecte su práctica, es como ocurrirá la interacción. Nosotros</p>



	trabajaremos esta interacción a través de los trabajos cooperativos, el diálogo, los debates, los trabajos individuales y las prácticas en la bodega y el laboratorio.
<p>CREAR SITUACIONES DE APRENDIZAJE MOTIVADORAS <i>“El éxito no está en vencer sino en no desanimarse nunca” (Napoleón Bonaparte)</i></p>	<p>Se presentará el objeto de estudio de modo que conecte con sus intereses y expectativas. Motivar no sólo al principio del trabajo, sino durante el desarrollo del mismo. Planteando posibles cuestiones a las que no sepan dar respuesta, y estas se vayan construyendo a lo largo del desarrollo de la Unidad Didáctica. Para crear estas situaciones motivadoras también es imprescindible posibilitar un clima de bienestar en el aula, sin estrés, con alegría, entusiasmo y traba, donde el respeto tiene un papel fundamental.</p>

11.2.-LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

Para atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE - ENSEÑANZA** que sirvan de información al profesorado y que ayuden a aprender al alumno.

- **Actividades de introducción y conocimientos previos**, para inducir el interés de los alumnos y conocer ideas y opiniones sobre los contenidos que se van a desarrollar.
- **Actividades de Desarrollo**, con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas situaciones de trabajo: individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno.
- **Actividades de consolidación**, para contrastar las ideas nuevas con las previas, así como aplicar los nuevos aprendizajes.
- **Actividades de Refuerzo y Ampliación**, para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y en concreto de nuestro grupo, teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptaran a las características y necesidades de los alumnos. Las **actividades de refuerzo** para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos. Las **actividades de ampliación** para aquellos alumnos que hayan alcanzado satisfactoriamente los contenidos propuestos realizarán trabajos preparados de antemano para profundizar en ellos, como ligeros trabajos de investigación sobre aspectos interesantes de las unidades. Para su desarrollo se les facilitará abundante bibliografía, direcciones y enlaces web.
- **Actividades de Evaluación**, además de la observación de los alumnos en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos.

11.3.-LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL AULA

El **espacio** que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el **aula de grupo**, la **sala de cata**, el **laboratorio** y la **bodega**. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro. Actualmente hay que resaltar que se ha trabajado en mantener la distancia en el aula por la situación de pandemia



que estamos viviendo, para ello se ha elaborado un **documento compartido en Drive con el equipo educativo, donde se especifica la situación del alumnado en el aula.**

11.4.-LA ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES

Entre todos los posibles tipos de recursos y materiales que podemos utilizar, se destacan a continuación los que normalmente conviene utilizar para este módulo.

11.4.1.- LOS MATERIALES DIDÁCTICOS

1.- LIBRO DE TEXTO QUE SE VA A SEGUIR.

No hay libro de texto

2.- LIBROS RECOMENDADOS DE CONSULTA.

Se han recomendado a los alumnos y alumnas otra serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica. Se encuentran al final de esta programación.

3. OTROS RECURSOS

- ✚ Explicaciones del profesor apoyadas en el curso virtual desarrollado por D. Manuel A. Cobo dentro de la plataforma moodle centros y la interna del IES Santo Domingo:

Realizadas con el objetivo de facilitar la comprensión rápida de los aspectos teóricos de la unidad. Incluyen un índice de contenidos, así como el énfasis gráfico de las ideas fundamentales contenidas en la unidad. De esta forma dedicaremos más tiempo a favorecer la interacción social de los alumnos en el aula.

- ✚ Información obtenida de Internet.

Se le proporcionará distintas direcciones de Internet relacionadas con los contenidos de cada unidad. Un material de mucho interés es el que ofrecen en sus **páginas web los distintos Consejos Reguladores de las DD.OO. andaluzas.**

- Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.

En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante PowerPoint, al resto del grupo.

En la web del Instituto, en la página correspondiente al Departamento de Industrias Alimentarias y en la web del curso virtual dentro del espacio moodle que presenta el IES aparecen algunos enlaces de interés y los recursos desarrollado por D. Manuel A. Cobo.

Material gráfico y de papelería diverso.



- De algunos de los temas del programa de este módulo se han elaborado desde el Departamento una serie de documentos, ejercicios, etc.. que se entregan a los alumnos como material complementario.
- Televisor. Vídeo. DVD.
- ✚ Pizarra.
- ✚ LABORATORIO enológico
- ✚ Sala de cata (Aula de clase)

11.4.2.-LOS MATERIALES CURRICULARES

- Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.
- Material gráfico y de papelería diverso.
- Pizarra blanca.
- Pizarra digital.
- Retroproyector.
- Ordenadores.

11.4.3.-USO DE LOS RECURSOS TIC.

- Material audiovisual:
 - Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.
- En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante presentación virtual, al resto del grupo.
- Recursos web: La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo electrónico corporativo, así como es el lugar de realización y entrega de las tareas y trabajos llevados a cabo en el transcurso del curso académico, y actividades complementarias y extraescolares. En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante via sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesor.

11.5.-LOS RECURSOS HUMANOS: LA GESTIÓN DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES.

11.5.1.-LOS AGRUPAMIENTOS Y EQUIPOS DE TRABAJO

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- a) **Individual:** Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- b) **Parejas:** para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- c) **Grupo clase:** Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.



11.5.2.-LAS RELACIONES INTERMODULARES O INTERCICLOS

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes. Por ejemplo se hacen catas con diferentes módulos, se va a vendimiar, etc...Y se hacen muchas otras actividades comunes a otros módulos, como salidas en las que se aprovecha por ejemplo para ver salas de catas, bodegas, centros de investigación, etc ...

11.5.3.-LA COORDINACIÓN Y PARTICIPACIÓN

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo. Nosotros trabajaremos esta interacción a través de los trabajos cooperativos, el diálogo, los debates, los trabajos individuales y las prácticas en la sala de cata.

11.5.4.-LA ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE DESDOBLES

Dada la actual situación de pandemia mundial, dentro del módulo las sesiones teóricas se realizarán de manera presencial a todo el grupo. Mientras que las sesiones prácticas el grupo se dividirán en dos, siempre que sea posible, para minimizar el número de alumnos en espacios reducidos como en la sala de cata.

12.-LA EVALUACIÓN

12.1.-MOMENTOS DE EVALUACIÓN

La finalidad de la evaluación del módulo de Análisis Sensorial es **valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación**. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del **proceso educativo en su totalidad**, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- **Individualizada**, cada alumno y en su evolución.
- **Integradora**, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- **Cualitativa**, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- **Orientadora**, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- **Continua y formativa**, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje.

La evaluación se llevará a cabo en varios períodos

- Inicial
- Parcial: primer trimestre (primera evaluación), segundo trimestre (segunda evaluación) y tercer trimestre (tercera evaluación)
- Final (evaluación final)

Fechas de evaluación en el curso académico 2022-2023:

Evaluaciones	Fechas
--------------	--------



Inicial	21-octubre - 22
Primera evaluación	9-diciembre- 22
Segunda evaluación	9- marzo -23
Tercera evaluación	31- mayo- 23
Evaluación Final	21- junio- 23

Al principio de curso se realizará una **evaluación inicial** para determinar el grado de conocimientos del alumnado y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La **evaluación al ser continua y formativa**, requiere la **asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas**, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los **resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación**.

12.2.-LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

A continuación, se expresan los criterios de evaluación para cada uno de los resultados de aprendizaje que se correlacionan con cada uno de los bloques temáticos incluidos en los contenidos básicos de la Orden 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de técnico en aceite de oliva y vinos.

Resultado de aprendizaje 1	Prepara los materiales e instalaciones del análisis sensorial valorando su influencia en la apreciación de los atributos organolépticos.
Criterios de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las instalaciones y equipamientos de la sala de cata. b) Se han descrito las condiciones ambientales de la sala de cata y su influencia en el análisis sensorial. c) Se han reconocido los materiales auxiliares de la cata (decantadores, calentadores, escupidoras, termómetros, sacacorchos y otros). d) Se ha justificado la importancia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales. e) Se ha valorado la temperatura en la apreciación de las características organolépticas. f) Se han identificado las fichas de cata y las hojas de perfil. g) Se ha reconocido el vocabulario técnico que describe las sensaciones organolépticas. h) Se han identificado las pruebas sensoriales: triangulares, pareadas, analíticas, de clasificación, de análisis gustativo, descriptivo y otras.



	i) Se ha valorado el orden y limpieza en la ejecución de la cata.
--	---

Resultado de aprendizaje 2	Realiza el análisis sensorial describiendo las fases de la degustación.
Criterios de evaluación:	<p>a) Se han descrito los sentidos que intervienen en la degustación.</p> <p>b) Se han identificado los atributos positivos y negativos del aceite de oliva.</p> <p>c) Se han caracterizado las principales sustancias del vino y otras bebidas.</p> <p>d) Se han reconocido los sabores y aromas fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.</p> <p>e) Se han reconocido los umbrales de percepción de los aromas y sabores.</p> <p>f) Se ha descrito la metodología para la cata de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.</p> <p>g) Se ha realizado el análisis sensorial de aceites de oliva, vino y otras bebidas.</p> <p>h) Se ha efectuado una valoración global del conjunto de sensaciones.</p> <p>i) Se ha realizado el registro de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata y hoja de perfil.</p>

Resultado de aprendizaje 3	Relaciona los atributos sensoriales con la calidad del producto, valorando los factores implicados.
Criterios de evaluación:	<p>a) Se ha descrito la evolución del concepto de calidad en aceites de oliva, vinos y otras bebidas.</p> <p>b) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima.</p> <p>c) Se ha identificado la influencia del sistema de elaboración en los atributos sensoriales del producto.</p> <p>d) Se ha reconocido la influencia de las condiciones de conservación y almacenamiento en las características organolépticas.</p> <p>e) Se ha valorado la importancia del análisis sensorial en la clasificación de los aceites de oliva.</p> <p>f) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso</p>



	<p>productivo.</p> <p>g) Se ha valorado la evolución de las características organolépticas.</p> <p>h) Se ha comprobado la concordancia de las características organolépticas apreciadas con el producto catado.</p>
--	---

Resultado de aprendizaje 4	Identifica el origen geográfico y varietal de los productos, reconociendo sus atributos específicos.
Criterios de evaluación:	<p>a) Se han caracterizado las diferentes regiones productoras (clima, suelo, variedades, técnicas de cultivo).</p> <p>b) Se han identificado los descriptores propios de cada variedad y de cada denominación de origen.</p> <p>c) Se ha valorado la influencia de las técnicas de cultivo.</p> <p>d) Se ha analizado la influencia de las condiciones climáticas en la calidad de la cosecha.</p> <p>e) Se han descrito las características organolépticas de los aceites de oliva virgen, vinos y otras bebidas.</p> <p>f) Se han tipificado los productos relacionados con un área geográfica determinada y con una denominación de origen.</p> <p>g) Se ha adoptado una actitud abierta e innovadora ante la aparición de nuevos productos, nuevas variedades y nuevas regiones productoras.</p>



	RESULTADOS DEL APRENDIZAJE				
	RA1	RA2	RA3	RA4	
1-Prepara los materiales e instalaciones del análisis sensorial valorando su influencia en la apreciación de los atributos organolépticos.	X				
2- Realiza el análisis sensorial describiendo las fases de la degustación		X			
3-Relaciona los atributos sensoriales con la calidad del producto, valorando los factores implicados			X		
4-Identifica el origen geográfico y varietal de los productos, reconociendo sus atributos específicos				X	

12.3.-LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS PARA EVALUAR.

Los procedimientos y estrategias de evaluación elegidos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:

Observación sistemática y registro personal	▶ Observación directa del trabajo en el aula.
	▶ Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.
	▶ Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación
	▶ Control de asistencia a clase, catas y actividades
Análisis de las Producciones de los alumnos y alumnas	▶ Actividades en clase (problemas, ejercicios, respuestas a preguntas, .).
	▶ Informes o textos escritos
	▶ Trabajos monográficos.
Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos	▶ Recopilación de la información, diseño, elaboración y adecuación de los contenidos al tema.
	▶ Expresión y calidad en la exposición.
	▶ Calidad de los contenidos
	▶ Medios utilizados y su uso
Destrezas y	▶ Valoración de la destreza en el trabajo en grupo e individual



utilización y utilización del as Tics	▶ Utilización de las nuevas tecnologías
Realización de pruebas específicas	▶ Exámenes escritos
	▶ Exposición de un tema, en grupo o individualmente.
	▶ Cuestionarios

- En las **actividades y trabajos en grupo**, se calificarán evaluándose, tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades.

- También se da importancia a **la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales** con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como **redactar los informes y tareas escritas con la corrección** que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado oral y escrito. **Se valorará la correcta ortografía** y en podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo.

- Se tendrá en cuenta las **actitudes desarrolladas** y el comportamiento correcto.

Para la corrección de los **exámenes** de Análisis sensorial, se tendrán en cuenta también los siguientes criterios:

1. Conocimiento y uso correcto del lenguaje enológico y del vocabulario de cata.
2. Conocimiento de los conceptos, principios y teorías de la Química, Física y Biología relacionados con los contenidos curriculares del módulo.
3. Capacidad de razonar y comentar los procesos seguidos en la resolución de cuestiones y ejercicios de aplicación práctica.
4. Capacidad de analizar datos expresados en tablas y representaciones gráficas así como interpretar informes donde se expresen datos enológicos.



12.4.-LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

La calificación de este módulo en cada evaluación se obtendrá de la siguiente forma:

PRUEBAS OBJETIVAS (temas a desarrollar, cuestiones de aplicación, test, problemas, etc...)		60%	
Control optativo no eliminatorio20%			
Examen de evaluación80% (100% si se renuncia al control)			
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO 30%	TRABAJOS TEÓRICO/ PRÁCTICOS	(1ª y 2ª EV) ELABORACIÓN DE TRABAJOS MONOGRÁFICOS, INFORMES, EXPOSICIONES ORALES SOBRE TEMAS.	20%
		(3ª EV) ORDEN Y LIMPIEZA, EXPOSICIONES ORALES SOBRE TEMAS. HABILIDADES Y DESTREZAS EN LA SALA DE CATA .TRABAJO PRÁCTICO DE CATA.	
	REALIZACIÓN DE TAREAS A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA		10%
REGISTROS ACTITUDINALES Y PARTICIPACIÓN 10%	PARTICIPACIÓN ACTIVA EN MUESTRAS, EVENTOS, VISITAS, OBTENCIÓN DE PTOS POSITIVOS DURANTE TAREAS CLASE, REALIZACIÓN ESQUEMAS, ETC	5%	
	ASPECTOS ACTITUDINALES (interés /asistencia) 5%		

Para la superación de cada evaluación se requerirá obtener una valoración entre las *pruebas objetivas, producción del alumnado y registros* superior o igual a 5.

Las pruebas objetivas (60%) requieren una nota final de evaluación de 3,5/10 como mínimo, para poder hacer media con el resto de apartados.

La evaluación CONTINUA desarrollada a lo largo del curso comprende pequeños controles o pruebas escritas SUMATIVAS NO ELIMINATORIAS por cada evaluación y una prueba escrita



GLOBAL al final de cada evaluación. El control tendrá una valoración de un 20%, de la parte correspondiente a la prueba objetiva, y el examen de evaluación un 80% de la misma.

ASPECTOS ACTITUDINALES: La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida, esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en la evaluación –con un máximo de un 5% respecto a la valoración obtenida en los aspectos conceptuales y procedimentales. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso.

La evaluación continua comprende realizar en cada evaluación una revisión de los Resultados de aprendizaje de las evaluaciones anteriores y un EXAMEN GLOBAL A FINAL DE CURSO donde se evaluarán todos los Resultados de Aprendizaje adquiridos a lo largo del mismo.

El trabajo realizado a lo largo de todo el curso será valorado y la calificación final del módulo será la suma porcentual de cada una de las evaluaciones (con el valor del entero y hasta dos décimas) realizadas a lo largo del curso, distribuidas con diferente peso según lo tratado en cada evaluación:

25% para la 1ª evaluación

35% para la 2ª evaluación

40% para la 3ª evaluación

	1ª EVALUAC	2ª EVALUAC	3ª EVALUAC	EVALUAC FINAL (SOLO SUSPENSOS)
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	R.A1	R.A.2 (Revisión del R.A.1 → 20%)	R.A.3 (Revisión del R.A. 1+2 → 40%)	PRUEBA GLOBAL RA1 + RA2 + RA3 + RA4
	El R.A. 4 se trabajará a lo largo de todo el curso en forma de trabajo práctico			
Peso en la nota final	25%	35%	40%	100%

Al final de cada evaluación se realizará una prueba escrita a todo el alumnado de todos los R.A. Así en la 3ª EVALUACIÓN se realizará una PRUEBA FINAL GLOBAL sobre todos los RA tratados a lo largo del curso y una presentación final de un vino o un aceite elegido de una D.O.

Aquellas **evaluaciones que hayan sido calificadas negativamente** deberán ser superadas a lo largo del curso y se realizará refuerzo de los resultados de aprendizaje que no se hayan alcanzado.

En la EVALUACIÓN FINAL el alumnado que no haya podido alcanzar la superación del módulo (nota media superior al 5) mediante la evaluación continua de las 3 evaluaciones podrá realizar una PRUEBA GLOBAL durante el mes de junio. Esta prueba se desarrollará para que el alumnado suspenso en mayo muestre evidencias de que ha alcanzado las competencias profesionales del módulo a través de los resultados de aprendizaje mínimos desarrollados durante todo el curso. Para poder SUPERAR LA PRUEBA GLOBAL se ha de obtener una valoración aceptable de los 4 resultados de aprendizaje del curso, considerándose que debe tener bien desarrollados al menos 3/4 de los Resultados de Aprendizaje mínimos propuestos.

Durante el mes de junio se habilitará el procedimiento adecuado para que el alumnado que haya superado las tres evaluaciones mediante la evaluación continua o haya superado la prueba global, anteriormente mencionada, pueda mejorar su calificación.



Respecto a la asistencia y la evaluación continua,

Según indica 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. Dentro del CAPÍTULO I: Disposiciones generales, se encuentra el Artículo 2: Normas generales de ordenación de la evaluación, con dos subapartados

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.

En este sentido el departamento acuerda en reunión de departamento del día 24 de octubre de 2018 prorrogado para el curso actual y siguientes, que de lo citado anteriormente se entiende por asistencia regular: una **Asistencia del 80% de las horas lectivas de cada módulo** (80% en cada evaluación parcial). En este sentido se contabilizan el total de las ausencias, tanto justificadas como injustificadas. En el caso de no asistir el 80% el alumnado no podrá ser evaluado de forma continua ~~y se considerará la calificación de No Evaluado como la obtenida en el trimestre correspondiente~~. Debiendo tener un refuerzo de la evaluación tal y como se especifica en el apartado correspondiente de la programación.

Respecto a la promoción/titulación del alumnado y la evaluación continua.

Se debe llegar a la sesión de la última evaluación parcial (en este curso académico será para 1º CFGM el día 29 de mayo 2020) con el número de actividades de refuerzo suficientes para obtener el conocimiento necesario y adecuado que permita hacer una valoración global del alumnado, atendiendo a la evaluación continua, que indique al profesorado si puede o no superar cada módulo.

Este conocimiento permitirá indicar en dicha sesión de evaluación si el alumnado puede tener los suficientes resultados de aprendizaje para que de manera global supere todos los módulos y pueda continuar. Realizando para 1ª CFGM la superación del curso y pueda iniciar la búsqueda de la bodega dentro del módulo de Formación en Centros de Trabajo, en caso de adelanto del mismo.

- La estructura de las pruebas (al menos dos por trimestre) podrán ser diferentes en cada ejercicio: varias preguntas cortas, desarrollo de un tema, batería de cuestiones muy puntuales, etc... que se indicarán con la suficiente antelación, figurando en el ejercicio la calificación máxima que se puede obtener en cada pregunta. En cualquiera de las preguntas se podrán introducir aspectos relacionados con las prácticas de cata, sobre las muestras sobre las que se han practicado en clase así como sobre los juegos de aromas y sabores de que dispone el Departamento. También se podrán poner pruebas objetivas tipo test.
- Se valorará el trabajo del alumnado a lo largo del curso sobre todo en lo referente a la asistencia a clase, orden y limpieza y destrezas y habilidades en la sala de cata, presentación de informes sobre trabajos de clase y sobre las prácticas realizadas.
- A aquellos alumnos o alumnas que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les dará materiales complementarios que tendrán



que desarrollar. De esta forma se tendrá con este alumnado un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

12.5.-PROGRAMAS DE REFUERZO Y MEJORA.

Programa de refuerzo: aquellos alumnos o alumnas que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con este alumnado un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

12.6.-PERIODOS DE REFUERZO, MEJORA Y CONVOCATORIAS ESPECIALES.

- **Si un alumno o alumna no superara el módulo,** podrá realizar antes de la evaluación final de Junio, un examen teórico/práctico de toda la materia del módulo relacionado con el análisis sensorial. (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, BOJA nº 202 de 15 de Octubre).

Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a que su rendimiento escolar sea valorado con criterios de plena objetividad, el centro educativo da a conocer los criterios de calificación para obtener la evaluación positiva en este módulo profesional, que se dispondrá en la página del centro con el resto de la programación del CFGS Vitivinicultura. Así mismo se dispondrán los criterios de calificación, junto al temario del módulo ,en el curso habilitado de la plataforma moodle por el Profesor responsable del módulo , D. Manuel A. Cobo.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumnado de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

Dado que la evaluación continua se desarrolla a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, se hace necesaria la asistencia del alumnado a las actividades programadas, de modo que la falta a clase reiterada provoca la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de evaluación y de una evaluación positiva.

Cuando el alumnado alcance 10 faltas injustificadas, se le notificará la posibilidad de evaluación negativa a través del tutor, después un primer aviso y un 2º aviso.



MÓDULO	Horas/ semana	Horas curso	Evaluación negativa	15% faltas 1er trimestre	15% faltas 2º trimestre
PROFESIONAI					
Análisis sensorial	3	96	15%	6	7

Criterios de refuerzo de evaluaciones pendientes

Consideramos una *Evaluación parcial positiva* cuando la nota de la misma es ≥ 5 .

Criterios para las evaluaciones parciales negativas : El alumnado que no supere una evaluación parcial realizará ,dentro de la evaluación continua, actividades a lo largo del siguiente trimestre que le ayuden a reforzar las competencias profesionales para conseguir los resultados de aprendizaje no superados. Junto con el total de alumnado del grupo se realizará una prueba de evaluación donde se considerarán todos los criterios de evaluación desde el principio de curso correspondientes a los Resultados de Aprendizaje valorados. En caso de no superar las evaluaciones parciales , el alumnado realizará refuerzo durante junio para la convocatoria de evaluación final de junio. A aquellos alumnos y alumnas que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con este alumnado un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

Para el alumnado que muestre especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos y alumnas un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

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

Problemas ante diferentes ritmos de aprendizaje. Con el uso de la plataforma virtual de apoyo, la gestión de los ritmos de aprendizaje se adapta a los diferentes perfiles que puede presentar el alumnado.

El sistema extraordinario de evaluación en el periodo de recuperación, consistirá en la realización de un conjunto de pruebas que permitan evaluar el nivel de los resultados de aprendizaje alcanzado por el alumnado.

- **Criterio de refuerzo del módulo con evaluación negativa** .Los/as alumnos/as que no aprueben el módulo, tendrán que ser evaluados en el periodo destinado a ello entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Periodo en el que se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumnado a superar el módulo antes de la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, , durante junio se realizarán actividades de



refuerzo para ayudar al alumnado a superar el módulo pendiente antes de la evaluación final.

En el caso de no asistir regularmente a clase el alumnado no podrá ser evaluado por evaluaciones parciales.

Dado que la evaluación continua se desarrolla a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, se hace necesaria la asistencia del alumnado a las actividades programadas, de modo que la falta a clase reiterada provoca la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de evaluación y de una evaluación continua, debiendo asistir a la prueba para la evaluación final. Deberán haber realizado las prácticas obligatorias para la superación del módulo.

Criterio de mejora: En este mismo periodo, después de la 3ª evaluación. En este mismo periodo el alumnado que desee mejorar su calificación final hará una prueba escrita teórico-práctica de **todos** los contenidos del módulo y complementariamente se podrá mejorar al entero más próximo con un trabajo para implementar los resultados de aprendizajes conseguidas. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Refuerzo y mejora

Aquellas **evaluaciones que hayan sido calificadas negativamente** deberán ser superadas a lo largo del curso y se realizará refuerzo de los resultados de aprendizaje que no se hayan alcanzado.

En la EVALUACIÓN FINAL de junio el alumnado que no haya podido alcanzar la superación del módulo (se necesita nota media superior al 5) mediante la evaluación continua de las 3 evaluaciones podrá realizar una PRUEBA GLOBAL durante el mes de junio. Esta prueba se desarrollará para que el alumnado suspenso en mayo muestre evidencias de que ha alcanzado las competencias profesionales del módulo a través de los resultados de aprendizaje mínimos desarrollados durante todo el curso. Para poder SUPERAR LA PRUEBA GLOBAL se ha de obtener una valoración aceptable de los 4 resultados de aprendizaje del curso, considerándose que debe tener bien desarrollados al menos 3/4 de los Resultados de Aprendizaje mínimos propuestos.

Durante el mes de junio se habilitará el procedimiento adecuado para que el alumnado que haya superado las tres evaluaciones mediante la evaluación continua o haya superado la prueba global, anteriormente mencionada, pueda mejorar su calificación.

Si un alumno o alumna no puede asistir el día de la prueba se le calificará “sin evaluar”. Dichas actividades de evaluación final terminarán el 21 de Junio.



12.7.-LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno.

Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación.

En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

Al acabar cada trimestre y realizar el análisis de los resultados académicos en el módulo se harán las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

13.-LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NEAE

13.1.-LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Medio en Aceite de Oliva y Vinos habilita al alumno y alumna para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos y alumnas que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno o alumna en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidades les permita ir más allá que el resto de compañeros y compañeras.

13.2.-LA ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEAE (NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO)

Puede que existan en el aula alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, adaptaciones curriculares significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectiva. En este curso se ha detectado alumnos con características educativas especiales.

Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.



13.3.-EL DISEÑO DE PLANES ESPECÍFICOS DE ATENCIÓN PARA PENDIENTES Y REPETIDORES.

Alumnado Repetidor (pendiente) durante este curso 22-23

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento del alumnado a los que se les entregarán actividades de refuerzo. En este curso nos encontramos un alumno con el módulo pendiente, como ya se ha indicado anteriormente: Ignacio Rodríguez Villaverde. Se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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 atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos/as a los que se le entregarán actividades de refuerzo.

14.-REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula, así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

15.-BIBLIOGRAFÍA.

15.1. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- J. DELORS (1996). *La educación encierra un tesoro*. Madrid: Santillana.
- ESCAMILLA, A. (2009). *Las competencias en la programación de aula*. Barcelona: Grao.
- MARCHENA, C. (2001). *Andamios para la atención a la diversidad. La construcción de una escuela solidaria*. Madrid: MAD
- PALACIOS, J., MARCHESI, A., COLL, C (2002). *Desarrollo psicológico y educación*. Madrid: Alianza Editorial-
- SUÁREZ DÍAZ, R. (2010). *La Educación*. Trillas.
- ZABALA, A. (1999). *Enfoque globalizador y pensamiento complejo*. Barcelona. Graó.

15.2.-DISPOSICIONES NORMATIVAS.



- JUNTA DE ANDALUCÍA (2008). 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
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2009). Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el Currículo correspondiente al título de Técnico en Aceite de Oliva y Vinos.
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2010). Orden del 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.
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2007). Ley 17/2007, de 10 de diciembre de Educación de Andalucía (LEA).
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2010). Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2010). 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.
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2010). Orden de 3 de septiembre de 2010, por la que se establece el horario de dedicación del profesorado responsable de la coordinación de los planes y programas estratégicos que desarrolla la Consejería competente en materia de educación.
- MEC (2006). Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- MEC (2006). Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- MEC (2010). 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.

15.3. REFERENCIAS TÉCNICAS.

No hay libro de texto.



Se han recomendado al alumnado una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento o en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica.

- M. A. Cobo, V. M. Palacios y L. Pérez. VIII. Análisis del Sedimento y Adherencias de un Ánfora Vinaria (Dr. 1) Del Conjunto Industrial VI. LAS CETARIAE DE BAELO CLAUDIA.2000-2004
- Juan Gómez Benítez, Cristina Lasanta Melero y Manuel A. Cobo Heredia. Aprendizaje a distancia del análisis sensorial de vinos. 37th World Congress of Vine and Wine and 12th General Assembly of the OIV, 07005 (2014). DOI: 10.1051/oivconf/201407005 Congreso de Mendoza de la OIV.
- Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV). VIII Asamblea general OIV, Tbilisi, 2010. Suplemento del boletín de la OIV. Situación del sector vitivinícola mundial en 2006. Estadísticas vitivinícolas mundiales 2006 y 2011.
- WIESENTHAL, Mauricio y NAVARRO DEL ALAR, Manuel Francesc. La cata de vinos. Alba Editorial, 2005
- ALEIXANDRE BENAVENT, JOSE LUIS. La cultura del vino: Cata y degustación. Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Tecnología de Alimentos. Publicado por Ed. Univ. Politéc. Valencia, 2003.
- GONZÁLEZ GORDON, Manuel M^a. Jerez, Xerez, Sherish.
- DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. Reglamento (CEE) N° 606/2009 de la Comisión de 10 de julio de 2009 por el que se fijan determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables (2009).
- HIDALGO TOGORE, JOSÉ. Tratado de enología (2 tomos). Ed. Mundiprensa
- RIBEREAU-GAYON. Tratado de enología (2 tomos). Mundiprensa. Ed. Hemisferio sur (Edición en español).
- MARECA I. Origen composición y evolución del vino. Editorial Alambra. 1986.
- OUGH. C.S. Tratado básico de Enología. Editorial Acribia. 1998.
- PEYNAUD. E. Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Editorial Mundi-Prensa. 2000.
- RAMOS A. Vinos, vinagres, aguardiente y licores de la provincia de Cádiz. Ediciones de la Universidad de Cádiz. 1997.
- SIMÓN, Joanna, Conocer el vino, Ed. Blume 1994.



-
- GARCÍA DEL RÍO, Fernando. El libro del catador de vinos, Alianza Editorial.
- OCHOA, Javier. El vino y su cata, Ed. Gobierno de Navarra 1996.
- TORRES, Miguel. El vino en veintiuna preguntas, Torres, Vilafranca del Penedès (Barcelona).
- WIESENTHAL, Mauricio. Diccionario Salvat del vino, Ed. Salvat 2001.
- PEÑÍN, José. Atlas de los vinos de España, Ed. Espasa-Calpe.
- ANDRÉS, Carlos. 43 temas sobre el vino, Ed. Enotria Ediciones.
- MEUNIER, Yves y ROSIER Alain, La cata de vinos, Ed. Tursen-Hermann Blume.
- CACHO, Juan. Génesis e importancia sensorial de los componentes aromáticos del vino. Univ. Zaragoza, 2003.
- Taste and mouth-feel, 2002
- FEIRING, A. La batalla por el vino y el amor o Cómo salvé al mundo de la parkerización. Ed TusQuest, 2010
- HUGH JOHNSON, Historia del vino. Ed Blume , 2004
- DEL POZO BAYÓN, MIRIAM Descifrando las claves químicas que explican el aroma del vino. ACE Enología, 2011
- LIBERATORE , MARIA TERESA, Aroma quality improvement of Chardonnay white wine by fermentation and ageing in barrique on lees. Food Research International 43 (2010) 996–100
- JONES, G.V.” Cambio Climático y Vino: El calentamiento global y su impacto en el vino Southern Oregon University, 2005.
- JACKSON, D. I.; LOMBARD P. B. “Environmental and management practices affecting grape composition and wine quality -a review”. American Journal of Enology and Viticulture, v. 44, n. 4, p. 409-430, 1993.
- GARCÍA MUÑOZ-SECA, M.J. y FLORES LUQUE, V. “Estudio comparativo de las distintas Denominaciones de Origen (DD.OO.) andaluzas”. Investigación y Ciencia, 2010; 67, 24-34.
- HIDALGO, L. (1987). “La influencia de los factores naturales y de los factores humanos en el desarrollo de las Denominaciones de Origen tradicionales en España”. Simposium Denominaciones de Origen. Jerez de la Frontera (Cádiz), 89-115.



- GARCÍA MUÑOZ-SECA, M.J. y FLORES LUQUE, V. “Estudio de las denominaciones de origen vitivinícolas en Andalucía”. *Investigación y Ciencia*, 2010; **68**, 24-31.
- CLIMENT, M.D. , ESTEVE, M.D. y MORANT, J.J. “Vinos naturalmente dulces. Caracterización organoléptica”. *Investigación y Ciencia*, 2010; **67**, 36-39.
- RIBÉREAU-GAYON, P; GLORIES, Y; DUBOURDIEU, D.(2003). “Tratado de enología”. Ed. Hemisferio Sur. Argentina.
- MARECA I. “Origen composición y evolución del vino”. Editorial Alambra. 1986.
- OUGH. C.S. “Tratado básico de Enología”. Editorial Acribia. 1998.
- FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, V. “El Brandy de Jerez” Consejo Regulador de la Denominación Específica “Brandy de Jerez”, 1990.
- BOE, nº 142, 15-6-1989. Reglamento de la Denominación Específica "Brandy de Jerez" y de su Consejo Regulador, pág 18391-18396.
- BABE, E., *Vitivinicultura*, 1, 58-60, 1992.
- GÓMEZ, J., *Vitivinicultura*, 11-12, 37-42, 1991.
- CASAS LUCAS, J., *Simposio Internazionale "La Regolamentazione comunitaria delle acquaviti e dei liquori"*, Verona, 1989.
- VALENCIA, F.; GARCIA, J.R.; JIMENEZ, S., *Vitivinicultura*, 1, 68-75, 1992
- PUECH, J.L.; JOURET, C. y GOFFINET, B., *Sciences des aliments*, 5, 379-391, 1985.
- TORRES, P., *Rev. Fr. Oenol.* 124, 102-108, 1990.
- HUMANES GUILLÉN, JOSÉ, CIVANTOS LÓPEZ-VILLALTA, MANUEL.. *PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA DE CALIDAD. INFLUENCIA DEL CULTIVO*. CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA. JUNTA DE ANDALUCÍA .SEVILLA. 2001
- FRÍAS RUIZ, L. ” ANALISTA DE LABORATORIO DE ALMAZARA”.Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.
- HERMOSO FERNÁNDEZ, MANUEL y colaboradores (1996). *ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA DE CALIDAD. OBTENCIÓN POR EL SISTEMA DE DOS FASES*. CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA. JUNTA DE ANDALUCÍA .SEVILLA.
- JIMÉNEZ HERRERA, BRÍGIDA ; CARPIO DUEÑAS ANUNCIACIÓN (2008). *LA CATA DE ACEITES: ACEITE DE OLIVA VIRGEN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y ANÁLISIS SENSORIAL*. INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN Y FORMACIÓN AGRARIA Y PESQUERA. JUNTA DE ANDALUCÍA .SEVILLA.

15.4. OTROS RECURSOS

- ✚ Explicaciones del profesor apoyadas en el curso virtual desarrollado por D. Manuel A. Cobo dentro de la plataforma moodle:



Realizadas con el objetivo de facilitar la comprensión rápida de los aspectos teóricos de la unidad. Incluyen un índice de contenidos, así como el énfasis gráfico de las ideas fundamentales contenidas en la unidad. De esta forma dedicaremos más tiempo a favorecer la interacción social de los alumnos en el aula.

✚ Información obtenida de Internet.

Se le proporcionará distintas direcciones de Internet relacionadas con los contenidos de cada unidad. Un material de mucho interés es el que ofrecen en sus **páginas web los distintos Consejos Reguladores de las DD.OO. andaluzas.**

- Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.

En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante PowerPoint, al resto del grupo.

En la web del Instituto, en la página correspondiente al Departamento de Industrias Alimentarias y en la web del curso virtual dentro del espacio moodle que presenta el IES aparecen algunos enlaces de interés y los recursos desarrollado por D. Manuel A. Cobo.

Material gráfico y de papelería diverso.

- De algunos de los temas del programa de este módulo se han elaborado desde el Departamento una serie de documentos, ejercicios, etc.. que se entregan a los alumnos como material complementario.
- Televisor. Vídeo. DVD.

✚ Pizarra.

✚ LABORATORIO enológico

✚ Sala de cata específica.

15.5.-REFERENCIAS WEB.

- <http://www.vinopedia.tv>
- <https://www.urbinavinos.com>
- <http://www.ite.educacion.es>



DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL: MATERIAS
PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA
OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS.

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
Módulo 0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	GRADO MEDIO DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS
MÓDULO PROFESIONAL:	MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS
DURACIÓN:	192 horas
MODALIDAD	PRESENCIAL
GRUPO:	1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS
PROFESOR/A:	RAFAEL REPISO RODRÍGUEZ
CURSO ESCOLAR:	2022/2023

ÍNDICE

1. Introducción	3
2. Marco normativo	4
3. Contextualización	4
4. Las Competencias	8
5. Los objetivos	8
6 Los elementos transversales	15
7 La metodología	38
8 La evaluación del aprendizaje	42
9 Programas de refuerzo y recuperación.....	48
11. Evaluación de la enseñanza.....	49
12 La atención a la diversidad y al alumnado con NEAE.....	49
13 Las unidades didácticas: secuenciación y temporización.....	52
14 Bibliografía.....	53



1. Introducción

Este documento consiste en la programación didáctica correspondiente al Módulo 0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas, perteneciente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y que se imparte en el primer curso del mismo. La programación se encuentra contextualizada en un aula del IES Santo Domingo.

La sociedad se ve determinada por el nivel educativo de sus habitantes, a la par que el ambiente sociocultural modifica al individuo y a su desarrollo como ciudadano, es por ello que la educación sería el medio por el cual los ciudadanos aprenden a desarrollarse e integrarse plenamente en el contexto en el que habitan siendo agentes activos de su evolución.

La educación está constituida por el binomio enseñanza-aprendizaje, entendiendo enseñanza como la transmisión de conocimientos, ideas, experiencias, habilidades o hábitos a una persona o educando, y siendo el aprendizaje el proceso por el cual el educando, con la dirección directa o indirecta de su guía, y en una situación didáctica especialmente estructurada, desenvuelve las habilidades, los hábitos y las capacidades que le permiten apropiarse creativamente de la cultura y de los métodos para buscar y emplear los conocimientos por sí mismo.

Por todo esto es necesaria la programación, ya que el docente ha de crear el entorno idóneo para alcanzar una formación de calidad y universal.

Elaborada y modificada, si fuese necesario, por los equipos de ciclo y departamentos de coordinación didáctica, las programaciones didácticas son aprobadas por el Claustro de Profesores, y habrán de garantizar:

- La coherencia con los niveles de concreción curricular. Constituido el primer nivel por la legislación vigente, tanto estatal como autonómica en materia de educación, y el segundo nivel por los documentos incluidos dentro del Plan de centro donde se impartan las acciones formativas, como son el Reglamento de Organización y Funcionamiento (ROF), el Proyecto Educativo (PE) y el Plan de Gestión (PG)
- La coordinación y equilibrio entre grupos de un mismo nivel educativo.
- La continuidad del aprendizaje a lo largo de los cursos, ciclos, niveles y etapas.

Por tanto, para el desarrollo de esta programación didáctica se han tenido en cuenta, el marco legislativo, la temporalización de las acciones a desarrollar, el contexto sociocultural del centro y la realidad de nuestra aula, siempre valorando tanto el grupo, como los requisitos específicos de cada alumno, desarrollando una programación que pretende garantizar la igualdad de oportunidades y la inclusión educativa de todo el alumnado.

A fin de asegurar que la programación sea efectiva y cumpla con estos propósitos formativos debe ser sometida a revisión permanente adaptándose a la realidad cambiante que proporciona el grupo-aula.

2. Marco normativo

La oferta educativa en el ámbito de la formación profesional viene determinada por una serie de leyes, reales decretos y órdenes de carácter nacional y autonómico que nos permiten enmarcar legalmente las acciones formativas.

2.1 Legislación nacional

- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional.
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, en su modificación por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- 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.

2.2 Legislación autonómica

- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V «Formación profesional» del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.
- 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.
- Orden 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

Se seguirá la normativa que se había estado aplicando hasta ahora, ya que la LOMLOE no se implantará para los ciclos formativos durante este curso.

3. Contextualización

3.1 Características del centro y su entorno

El centro en el que se contextualiza esta programación es el IES Santo Domingo, cuyas principales características se explicarán a continuación.

El Instituto de Enseñanza Secundaria (IES) es un centro público situado en un antiguo convento del siglo XVII, ubicado en pleno casco histórico de la ciudad de El Puerto de Santa María, en un barrio de clase social media-baja. La población que habita en la localidad supera los 80.000 habitantes. El barrio cuenta con servicios de Biblioteca, Polideportivo, Centro cívico con distintas asociaciones culturales y vecinales, Centro de Salud, etc.



Resaltando que El Puerto de Santa María es una de las localidades enmarcadas dentro de la DOP vinos de Jerez-Sherry-Xérez, lo que influye directamente en el tejeido socio productivo de la zona ya que nos encontraremos numerosas empresas dedicadas a la elaboración de vinos, destilados de vino y vinagres, además de contar con varios organismos e instituciones de alto interés como son el IFAPA, la UCA o el IVAGRO. No obstante, también podemos encontrar empresas de sectores afines como son cervecerías, industrias de bebidas espirituosas y almazaras.

En total, entre todos los cursos, el centro consta de unos 1.000 alumnos/as, aproximadamente, y alrededor de 70 profesores/as, de los cuales la gran mayoría tienen una gran estabilidad al disponer de su destino definitivo en él. El centro oferta la etapa educativa completa de E.S.O., además de estudios de bachillerato en las modalidades de Ciencias de la Salud, Tecnológico, Humanidades y Ciencias Sociales. En horario nocturno, el centro imparte ESPA, Bachillerato para Adultos en las modalidades de presencial con los itinerarios de Ciencias y HCS y semipresencial de HCS.

La formación profesional está constituida por el ciclo formativo de grado medio de Elaboración de Aceites de Oliva y Vinos y el de ciclo de grado superior de Vitivinicultura, con oferta en modalidad presencial y dual.

La organización de los horarios es de 8:30-14:50 en horario de mañana, con dos recreos de 20 y 10 minutos cada uno, y por la tarde el horario del centro es de 16:00 a 22:30, con dos recreos de 20 Y 10 minutos cada uno.

En cuanto a las instalaciones, el IES consta de tres plantas. En la primera se encuentra un claustro central, el gimnasio, la bodega, la sala de catas, la sala de profesores, aulas genéricas con pizarra digital, ordenador y proyector, secretaría, despacho del Equipo Directivo, administración y conserjería, aula de informática, entre otras. En la segunda, aulas específicas de dibujo e informática, taller de tecnología, despacho del orientador, los laboratorios de biología, de física-química y de análisis enológico, salón de actos, biblioteca, despachos para los departamentos y más aulas, y en la última planta, hay aulas y departamentos. A parte de estas instalaciones, el centro cuenta con carritos de ordenadores portátiles para el uso del alumnado en las materias que sean necesarios, al tratarse de un centro TIC

En el centro existen y funcionan normalmente los diferentes órganos, tanto de gobierno como de coordinación docente que vienen marcados en la LOE.

LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes órganos que hay en el centro, están los de gobierno (consejo escolar, claustro de profesores y equipo directivo) y los de coordinación docente (equipos docentes, áreas de competencias, dpto.

orientación, dpto. formación, evaluación e innovación educativa, equipo técnico de coordinación pedagógica, tutorías, departamentos de coordinación didáctica y dpto. de actividades complementarias y extraescolares).

El Equipo directivo consta de un director, una vicedirectora, una secretaria y cuatro jefes de estudios. El Equipo Técnico de Coordinación Pedagógica está constituido por el director, la vicedirectora, una jefa de estudio, el orientador, la jefa de departamento de formación, evaluación e innovación educativa, y por los coordinadores de las cuatro áreas existentes: social-lingüística, científico-tecnológica, artística y de formación profesional de la familia de industrias alimentarias.

El departamento de Industrias Alimentarias está formado por:

PRIMER CURSO CFGM

0317. Extracción de aceites de oliva.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz
0318. Elaboración de vinos.	D. Manuel Eleuterio Martínez Forján
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	D ^a . Ángela López Lozano
0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	D. Rafael Repiso Rodríguez
0321. Análisis sensorial.	D. Manuel A. Cobo Heredia
0030. Operaciones y control de almacén en la industria Alimentaria	D. Alexis F. Moreno Ramírez
0088 Formación y orientación laboral	D ^a M ^a José Polo Linares

SEGUNDO CURSO CFGM

0319. Acondicionamiento de aceites de oliva.	D. Alexis F. Moreno Ramírez
0320. Elaboración de otras bebidas y derivados.	D ^a M ^a José Blanco Holgado.
0116. Principios de mantenimiento electromecánico.	D. Manuel Eleuterio Martínez Forján.
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.	D ^a . Ángela López Lozano
0323. Empresa e iniciativa emprendedora.	D ^a M ^a José Polo Linares
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.	D ^a . Ángela López Lozano
0323. Empresa e iniciativa emprendedora.	D ^a M ^a José Polo Linares
0090 Formación en centros de trabajo.	Todo el profesorado del Departamento que imparte 2º CFGM.
Horas de libre configuración.	D. Ángela López Lozano

PRIMER CURSO CFGS PRESENCIAL/DUAL

0077 Viticultura	D ^a . Laura Macías Pérez de Alarcón D ^a Ángela López Lozano
0078 Vinificaciones	D ^a M ^a José Blanco Holgado D. Manuel Eleuterio Martínez Forján
0079 Procesos bioquímicos	D. Rafael Repiso Rodríguez



0081 Análisis enológico.	D ^a . Ángela López Lozano. D ^a . Blanca Montero Cordón. D. Rafael Repiso Rodríguez
0085 Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	D. Rafael Repiso Rodríguez
0088 Formación y orientación laboral	D ^a M ^a José Polo Linares

SEGUNDO CURSO CFGS PRESENCIAL/DUAL

0080 Estabilización, crianza y envasado.	D ^a Laura Macías Pérez de Alarcón D. Manuel Eleuterio Martínez Forján.
0082 Industrias derivadas.	D. Alexis F. Moreno Ramírez D. Manuel Eleuterio Martínez Forján
0083 Cata y cultura vitivinícola.	D ^a Araceli Molinero Torres
0084 Comercialización y logística en la industria alimentaria.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz
0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz

3.2 Características del Grupo-clase

Podemos afirmar que el grupo de 1º de CFGM durante el curso 2022/2023 es un grupo ampliamente heterogéneo, al estar formado por alumnos y alumnas de amplio rango de edad, orígenes formativos y experiencia profesional. Las principales vías de acceso al ciclo formativo por parte de los estudiantes han sido:

- Educación secundaria obligatoria para adultos. Habiéndose formado algunos en el propio centro IES Santo Domingo.
- Otros ciclos formativos de grado medio, pertenecientes a las familias profesionales de Hostelería y turismo, Electricidad y electrónica y Fabricación mecánica.
- Bachillerato, Bachillerato Unificado Polivalente (BUP) y Curso de Orientación Universitaria (COU).
- Convalidación de estudios extranjeros, alumna argentina con un título equivalente de formación profesional para la actividad laboral de Croupier.
- Prueba de acceso. Se requerirá tener, al menos diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba.

La mayoría de los alumnos tiene interés en el título para alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales que le permitan los siguientes objetivos:

- Especializarse en el trabajo relacionado con el mundo de la uva y la aceituna.
- Disponer de un trabajo estable y reglado.
- Seguir estudiando un ciclo de grado superior relacionado con los sectores implicados.
- Poder ampliar sus conocimientos para desarrollar su profesión y/o negocio familiar.

Aunque los intereses y fines difieran el objetivo común es poder mejorar su

situación laboral, y es por ello que a lo largo de la programación de este módulo se va a hacer especial hincapié en la vinculación de la formación profesional con el mundo laboral, desarrollando prácticas, actividades complementarias y extraescolares, actividades, proyectos ... relacionados con los sectores oleícolas y vitivinícolas de modo que el alumno pueda alcanzar un aprendizaje holístico, complementado con sesiones informativas sobre opciones, proyección profesional y académica del ciclo.

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula buscarán la colaboración, cooperación y contacto del alumno.

Los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados ya que han sido ellos mismos quienes han elegido la formación, y es por ello que las líneas educativas que va a seguir esta programación didáctica son:

- Fomentar el trabajo individual, así como el cooperativo en equipo.
- Utilizar actividades variadas graduadas en dificultad.
- Fomentar el uso de las tecnologías de la información y comunicación.
- Colaborar con la orientación profesional del alumnado
- Establecer actividades complementarias y extraescolares haciendo uso de los recursos de la zona

4. Las Competencias

4.1 Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.

4.2 Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

Es un módulo que no tiene asociadas unidades de competencia acreditables conforme a lo dispuesto en el artículo 10 del Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

5. Los objetivos

El módulo profesional 0316. Materias primas y productos en la industria oleícola,



vinícola y de otras bebidas es un módulo con formación complementaria con el módulo 0321. Análisis sensorial.

5.2 Relaciones entre resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

BLOQUE DE CONTENIDOS 1. MATERIAS PRIMAS		
UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS		
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
RA 1. Identifica las materias primas oleícolas,vinícolas y de otras bebidas describiendo sus características.	b) Se han descrito las características físicas y químicas de las materias primas.	Características físicas y químicas de las materias primas de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
UD 2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN		
RA 1. Identifica las materias primas oleícolas,vinícolas y de otras bebidas describiendo sus características.	a) Se han clasificado las principales materias primas de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la industria oleícola, vinícola y otras bebidas (aceitunas, uvas, cereales, manzanas, frutas, lúpulo, alcoholes, azúcares, otros).
	c) Se han relacionado las características de las materias primas con su función tecnológica.	Función tecnológica de las materias primas
	d) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada materia prima.	Condiciones de almacenamiento y conservación de las materias primas
	e) Se han descrito los principales defectos higiénico-sanitarios que pueden presentar las materias primas.	Defectos higiénico-sanitarios de las materias primas. Normativa de calidad de las materias primas. Defectos ocasionados por plagas y enfermedades del olivar y el viñedo. Tratamientos.

	f) Se han identificado las medidas correctoras cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas.	Medidas correctoras cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. ADITIVOS, COADYUVANTES Y PRODUCTOS AUXILIARES		
RA 2. Caracteriza los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares describiendo su función tecnológica.	a) Se ha reconocido la legislación asociada a la utilización de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.	Caracterización de los aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares:
	b) Se ha reconocido la legislación específica relacionada con la indicación de los aditivos en el etiquetado.	Normativa específica relacionada con el uso de aditivos coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares. Indicación de los aditivos en el etiquetado
	c) Se han caracterizado las funciones tecnológicas de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares.	Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modo de empleo.
	d) Se ha relacionado el tipo y la dosificación de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares con el efecto esperado.	Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.
	e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares.	Almacenamiento y conservación
	f) Se han identificado las medidas de seguridad durante el manejo de los productos.	Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
	g) Se ha valorado la importancia de una correcta dosificación	



BLOQUE DE CONTENIDOS 2. OBTENCIÓN DE PRODUCTOS		
UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRODUCCIÓN		
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
RA 3. Identifica las técnicas de producción de la materia prima valorando su influencia en la calidad del producto.	a) Se han caracterizado las variedades de aceitunas, uvas y otras materias primas y su aptitud tecnológica.	Técnicas de producción de materias primas: Identificación de las variedades de aceitunas, uvas, frutas, cereales y otras materias primas. Aptitud tecnológica y agronómica.
	b) Se han reconocido las principales labores culturales utilizadas en el cultivo de las aceitunas y uvas.	Producción de la materia prima. Principales técnicas de cultivo.
	d) Se han descrito los métodos de control de maduración para determinar el momento óptimo de recolección.	Madurez de la materia prima. Métodos de control. Establecimiento de la fecha de recolección.
	h) Se han reconocido las técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente.	Técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente. Producción ecológica, integrada y otras.
UNIDAD DIDÁCTICA 5. CALIDAD		
	c) Se ha valorado la influencia de las técnicas culturales empleadas en la calidad de la materia prima producida.	Producción de la materia prima. Principales técnicas de cultivo
	e) Se han identificado los criterios de selección de la materia prima	Recolección de la materia prima. Influencia en la calidad.
	f) Se han realizado los controles de madurez para fijar la fecha de recolección.	
	g) Se han descrito los controles básicos para determinar el estado de la materia prima.	Criterios de selección de la materia prima. Toma de muestras y controles básicos en la materia prima (aceituna, uva y otros).

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS FINALES		
RA 4. Caracteriza los productos finales y subproductos relacionándolos con su proceso de elaboración y reconociendo sus propiedades.	a) Se han descrito las características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.	Caracterización de los productos y subproductos oleícolas, vinícolas y de otras bebidas: Clasificación de los principales productos finales (aceites, vinos, cervezas, licores, sidras, otros). Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.
	b) Se han descrito los principales procesos de elaboración en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	Procesos de elaboración de aceites de oliva, vinos y de otras bebidas. Concepto, tipos, características. Procesos artesanales e industriales. Diagramas de flujo
	c) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas que sufre la materia prima.	Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.
	d) Se ha reconocido la función de las levaduras y bacterias en el proceso y su influencia en la calidad.	Procesos de fermentación. Microorganismos implicados en las fermentaciones. Levaduras y bacterias. Tipos y características. Controles básicos
	e) Se han enumerado las desviaciones más frecuentes del proceso y sus medidas correctoras.	Desviaciones. Medidas correctoras
	f) Se han relacionado las características del producto final con su proceso de elaboración.	Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.
	g) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.	Condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.



BLOQUE DE CONTENIDOS 3. PROCESOS FINALES		
UNIDA DIDÁCTICA 7. SUBPRODUCTOS		
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
RA 4. Caracteriza los productos finales y subproductos relacionándolos con su proceso de elaboración y reconociendo sus propiedades.	h) Se han identificado los principales subproductos originados en el proceso productivo y su valorización.	Subproductos de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. Valorización.
	i) Se han valorado las repercusiones ambientales de los subproductos originados en la industria oleícola y vinícola.	Implicaciones ambientales de los subproductos originados en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
	j) Se ha mantenido una actitud innovadora para conocer nuevos productos o variantes de productos ya existentes adaptados a las nuevas exigencias socio-culturales.	Actitud innovadora ante nuevos productos o variantes de los ya existentes.
UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DE PRODUCTOS.		
RA 5. Describe los controles básicos del producto reconociendo sus fundamentos.	a) Se han descrito los principales controles básicos.	Descripción de los controles básicos del producto: Métodos y procedimientos de muestreo. Protocolos de muestreo.
	b) Se han reconocido los fundamentos físicos y químicos de los métodos de control.	Fundamentos físicos y químicos de los controles básicos.
	c) Se han identificado los equipos e instrumentos de análisis y controles básicos.	Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva. Control de orujos y alpechines. Equipos e instrumentación básica.
	d) Se han reconocido los procedimientos y métodos de muestreo que se van a controlar	Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de vinos y otras bebidas. Recuento de levaduras. Grado alcohólico, densidad, acidez y otros. Equipos e instrumentación básica.

	e) Se han reconocido los intervalos óptimos de los parámetros	Registro de resultados. Documentación Interpretación de resultados.Intervalos óptimos de los parámetros a controlar
	f) Se han interpretado los resultados de los controles.	
	g) Se ha reconocido la documentación para el registro de los controles realizados.	Registro de resultados. Documentación
	h) Se han identificado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante la realización de los controles.	Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos.
	i) Se ha valorado el rigor, orden y limpieza como elemento imprescindible en la realización de los controles básicos	Importancia del orden, rigor y limpieza en los controles básicos de los productos.

5.3 Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- 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.
- 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 del proceso para verificar su calidad.
las exigencias del producto y
- 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.
- u) Reconocer las oportunidades de negocio identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

5.4 Orientaciones Pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción de materias primas y elaboración/transformación de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.



La producción de materias primas incluye aspectos como:

- Conocimiento de las principales variedades.
- Control de la madurez de la materia prima.
- Selección de la materia prima.

La elaboración/transformación de aceites de oliva, vinos y otras bebidas incluye aspectos como:

- Recepción y control de las materias primas y auxiliares.
- Caracterización de los productos auxiliares.
- Caracterización de los productos elaborados y de los subproductos.
- Control del proceso productivo y del producto final.

5.5 Líneas de actuación

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Descripción de materias primas y de productos auxiliares.
- Selección de las materias primas.
- Caracterización de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas relacionándolos con el proceso de elaboración.
- Identificación de los métodos de control.

6 **Los elementos transversales**

Según el Decreto 436/2008 de 2 de septiembre y el artículo 39 de la LEA en el cual se establecen las actividades de las enseñanzas, el desarrollo de la vida de los centros y lo establecido en el Proyecto Educativo de centro, en esta programación se recogen como elementos transversales a trabajar los siguientes:

- El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales.
- El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
- La cultura andaluza.
- Contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.
- Aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
- El fomento de la cultura emprendedora, creación y gestión de empresas y autoempleo, así como el conocimiento del mercado de trabajo y de las relaciones laborales.
- El empleo de tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito laboral y productivo.

Estos temas serán trabajados de forma transversal durante el curso, así como en forma de efemérides con el resto del centro.

Caben destacar los proyectos del centro ALDEA, RECAPACICLA y el proyecto TIC que serán trabajados a lo largo del curso a través de la metodología, y, en especial este módulo es propicio para desarrollar los proyectos ALDEA y RECAPACICLA por la unidad didáctica de gestión de subproductos.

6.2 Tecnologías de la información y la comunicación

Las tecnologías de la comunicación y la información son herramientas fundamentales tanto a nivel educativo como profesional hoy día, es por esto que la metodología que se va a seguir a lo largo del curso las va a integrar como medio complementario de comunicación y trabajo dentro y fuera del aula de este modo se emplearán las siguientes herramientas:

- Presentaciones y material didáctico docente compartido de forma virtual a través de Classroom
- Comunicación personal entre docente y alumnado a través de las siguientes vías, I-pasen y correo electrónico.
- Creación de actividades y trabajos y entrega de las mismas a través de Classroom.
- Comunicación entre alumnos con el docente a través del tablón de Classroom que hace las veces de foro informativo y de comunicación, complementario a las clases presenciales.
- Comunicación y recordatorio de fechas importantes a través de Google Calendar.

Más allá de adquirir destreza en manejo de equipos informáticos, los alumnos deben aprender a usar de forma eficaz los medios de información y comunicación actuales. El módulo en sí mismo es un estupendo marco para el desarrollo de estas habilidades relacionadas con las nuevas tecnologías, por el gran uso que se da a las herramientas informáticas, en este caso para la creación de un sistema de autocontrol en la industria alimentaria y el diseño del etiquetado de productos elaborados.

6.3 Trabajo en equipo

En el mundo laboral se trabaja dentro de una organización, con compañeros de equipo, clientes, usuarios, jefes... es por esto que desde la formación profesional debemos de tener especial atención en que el alumnado adquiera las competencias necesarias para poder desenvolverse correctamente en un entorno laboral incidiendo en el buen comportamiento, comunicación y trabajo en equipo.



Es por ello que a lo largo del módulo vamos a trabajar en forma de distintos agrupamientos que, sin dejar a un lado el fomento de la autonomía y el trabajo individual, nos permitan desarrollar de forma plena y consciente un ambiente de trabajo cooperativo y colaborativo fomentando la comunicación y escucha activa entre todos los miembros. Para ello trabajaremos tanto en pequeños grupos como en gran grupo a lo largo del curso, especialmente en el desarrollo de actividades, proyectos, juegos y prácticas.

6.4 Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Estos tres principios son, actualmente la base de trabajo de la mayoría de empresas europeas en el sector alimentario, de tal modo que muchas de ellas incluso presentan certificaciones no obligatorias en las que se asegura su compromiso con la calidad, la prevención de riesgos laborales y el medio ambiente.

Conociendo la gran importancia que tiene en el sector productivo, es normal que en la formación profesional hagamos especial hincapié en estos tres pilares de la sociedad europea actual los cuales estarán directamente relacionados con la adquisición de competencias necesarias para que el alumnado no solo sea un gran profesional el día de mañana si no que sea un agente activo de su propio aprendizaje de modo que actúe como un ciudadano implicado en el avance de la sociedad.

6.5 Valores, habilidades sociales y personales

A pesar de que la Formación Profesional tiene un carácter más técnico, la educación en valores sigue siendo tan importante como en las enseñanzas obligatorias. Sin embargo, entiendo que los valores han de hacerse llegar a los alumnos desde un punto de vista aplicado a su futura labor; por ello, quiero que los alumnos sean conscientes de las implicaciones morales y sociales de las diferentes actividades que realicen y que sepan reconocer y respetar los límites sociales y morales de los diferentes proyectos o trabajos. En resumen, que adquieran ética profesional. El tratamiento de estos temas se llevará a cabo a lo largo de todo el curso, relacionando cada contenido con sus posibles consecuencias a nivel ético.

Además, debido a la globalización y a los movimientos migratorios, es cada vez más habitual que se den situaciones de trabajo en un contexto internacional; sin ir más lejos, en el propio grupo hay alumnas inmigrantes. En consecuencia, los alumnos deben saber reconocer, apreciar y respetar las diferencias culturales y las costumbres de otras comunidades con el objetivo de poder enriquecer el trabajo común para que estas diferencias no representen un obstáculo, sino un valor añadido. El modo de trabajar esto es día a día, en el aula, a través del trabajo en equipo y el aprendizaje cooperativo.

Las habilidades sociales es un ámbito muy amplio, prácticamente infinito, que engloba todo aquello que nos ayuda en nuestras relaciones con los demás. En aras



de acotarlo, he seleccionado algunas habilidades que son especialmente útiles en un entorno profesional:

- Habilidades formativas básicas: capacidad de enseñar a otros y transferir información de forma clara y entendible.
- Comunicación oral y escrita: habilidad para exponer los contenidos que se quieren transmitir, ya sea de forma oral o escrita, utilizando un vocabulario y un estilo apropiados.
- Negociación: habilidad para planificar, desarrollar y cerrar una transacción de forma satisfactoria para todas las partes participantes.

Para llevar esto a cabo me serviré de las metodologías de trabajo en equipo y aprendizaje cooperativo, que son las que favorecen la comunicación e interacción entre los alumnos. Además, ya se ha previsto plantear como tarea una presentación oral.

A lo largo del curso, se brindará a los alumnos en numerosas ocasiones la oportunidad de trabajar de forma libre, siguiendo su propio ritmo de trabajo, con el objetivo de potenciar su autonomía y desarrollar algunas cualidades de sus habilidades personales:

- Organización y planificación: poner en orden las diferentes tareas a realizar o pasos a seguir para alcanzar un determinado, teniendo en cuenta los recursos necesarios.
- Toma de decisiones: evaluar todas las posibles alternativas, estimando los resultados o consecuencias de cada una de ellas para hacer elecciones racionales y razonadas.
- Adaptación a nuevas situaciones: reconducir los cambios o contratiempos que puedan surgir durante el desarrollo de alguna actividad o proyecto.

6.6 Espíritu emprendedor, innovación e investigación

El ciclo formativo ya contempla el módulo Empresa e iniciativa emprendedora, por lo que gran parte de este tema queda cubierto por el mismo. No obstante, considero que el espíritu emprendedor debe trascender del ámbito empresarial y ser sinónimo de tener iniciativa y creatividad.

Los alumnos deben desarrollar un pensamiento crítico, que les permita identificar y justificar los puntos fuertes y débiles de un contenido o trabajo, ya sea realizado por ellos mismos o por terceros, sin dejar de ser curiosos e investigar. También han de ser capaces generar conocimientos nuevos e innovadores, así como saber buscar los recursos y medios necesarios para poder llevar estas nuevas ideas a la práctica, sabiendo mantener los pies en la tierra y dotar a sus proyectos de coherencia y una dosis de realidad.

6.7 Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado supone la implicación de todos los agentes relacionados con la formación, el alumnado en su propio proceso de aprendizaje,

el docente a través de la enseñanza y el centro como director de las acciones a realizar. Estas acciones del centro se reflejan en la realización de una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

- Plan de apoyo a las bibliotecas escolares y de organización y funcionamiento de la biblioteca del centro.
- Plan lector
- Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria PARCES
- Plan escuela TIC 2.0
- Plan de apertura de centros docentes
- Plan de gratuidad de libros de texto
- Programas de tránsito
- Plan de igualdad de género en educación
- Forma joven
- Plan de convivencia escolar
- Proyecto Erasmus +
- Intercambios educativos
- Plan de salud laboral y PRL
- Practicum Master de Secundaria.
- Plan de colaboración con Balbo Teatro Asociación cultural
- Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola
- Aula de Cina
- Proeducar. Reincorporate
- Auila de Jaque
- Proyectos centro TIC
- Innicia
- Aldea.

7 La metodología

7.2 Los principios didácticos o metodológicos

Fomentaremos el aprendizaje significativo, activo, participativo, motivador, transversal e interrelacional a lo largo de todo el módulo. Con esto, pretendemos, que el aprendizaje sea a largo plazo, aplicable a la práctica y que permita la interconexión entre conocimientos del mismo módulo, ciclo y experiencia vital. De acuerdo con las líneas pedagógicas establecidas en el Proyecto Educativo del centro y las orientaciones establecidas en el currículo, esta programación didáctica se basa en el modelo pedagógico constructivista siguiéndose además los siguientes principios metodológicos:

- Partir del nivel de desarrollo de los alumnos y de sus conocimientos previos, atendiendo a la diversidad natural del grupo, a través de actividades de inicio, desarrollo y afianzamiento del aprendizaje.
- Asegurar la construcción de aprendizajes adaptados al contexto laboral.
- Estimular el aprendizaje autónomo y el descubrimiento.
- Motivar la innovación y adquisición de nuevos conocimientos tanto teóricos como prácticos promoviendo el desafío cognitivo.
- Incentivar el pensamiento crítico.



- Favorecer la investigación y desarrollo de nuevos productos y procesos, trabajando el método científico.
- Crear situaciones que favorezcan la actualización de conocimientos, sean motivadoras y promuevan los procesos reflexivos haciendo uso de las nuevas tecnologías.
- Favorecer la implicación y participación de los alumnos en su propio aprendizaje.
- Desarrollar las TIC y TAC.

Para ello durante el módulo se seguirán una serie de metodologías pedagógicas con las que alcanzar los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje como son la gamificación, aprendizaje basado en proyectos, el aprendizaje cooperativo, el aprendizaje práctico, el empleo de las TICs-TACs y la clase expositiva, siempre adaptándonos a la realidad del grupo-aula y a sus procesos de aprendizaje.

7.3 Las actividades de enseñanza-aprendizaje

A fin de poder adaptarnos a los procesos de enseñanza aprendizaje se desarrollarán tipos de actividades muy variadas a lo largo del módulo.

- Clases teóricas.** Modalidad organizativa de la enseñanza en la que se utiliza fundamentalmente como estrategia didáctica la exposición verbal por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Las clases teóricas constituyen estrategias organizativas para facilitar mucha información a un amplio número de alumnos, por lo que tendrán lugar en la impartición de contenidos de tipo teórico.
- Prácticas.** Estas prácticas se desarrollarán en laboratorio y buscan acercar al alumno la realidad práctica a través de actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio.
- Actividades de comprensión.** Intercaladas con las clases teóricas se desarrollarán actividades de comprensión de los contenidos para facilitar el aprendizaje interactivo.
- Actividades TIC.** Estas actividades podrán ser de diversa índole y consistirán en la realización y entrega de actividades a través de la plataforma Classroom, el desarrollo de un Site, uso de apps, envío de correos electrónicos, elaboración de vídeos, podcasts...
- Proyectos.** A lo largo del módulo se puede trabajar en forma de desarrollo de proyectos, por lo general, estos proyectos se llevarán a cabo en el segundo o tercer trimestre, momento en el que el alumnado ya se ha acostumbrado al ritmo de trabajo y va tomando cada vez más autonomía en su propio proceso de aprendizaje.
- Juegos.** Se podrán desarrollar juegos y actividades que fomenten el aprendizaje práctico de forma lúdica.

7.4 Organización de espacios, recursos y materiales

Tal como se indica en la legislación que regula el título, los espacios formativos mínimos con los que contamos para la impartición de este título en el centro son un

aula polivalente, una bodega, un almacén, una sala de cata y un laboratorio de análisis de alimentos. Además de estos espacios mínimos disponemos en el edificio de un aula de informática y otras zonas comunes como el patio o el gimnasio, incluyendo el salón de actos, donde realizar actividades variadas como exposiciones o conferencias, previa reserva del espacio ante la jefatura de estudios.

En el Proyecto educativo del centro y en el Plan de centro se establecen los criterios y procedimientos para el uso de espacios comunes dentro y fuera del centro, pautas marcadas por el Equipo Directivo y que serán convenientemente seguidas a lo largo del curso.

Durante la impartición del módulo materias primas se empleará el aula de informática los viernes de 16.00 a 18:00 y los jueves de 19:20 a 21:20, día que tendremos reservado para su uso el laboratorio de física para la realización de prácticas puntuales.

En total serán 6 horas a la semana, no obstante, se podrá hacer uso del resto de espacios como el laboratorio, la sala de catas, el aula de informática... siempre que se informe de ello solicitándose a través del departamento a la jefatura de estudios con tiempo suficiente para su reserva.

Los recursos didácticos y materiales son de elaboración propia, creados a partir de las fuentes bibliográficas indicadas en esta programación didáctica. Para las actividades desarrolladas en laboratorio se emplearán los recursos disponibles en el laboratorio, así como los materiales del departamento. Por otra parte, se hará uso de las pizarras digitales, proyectores, y pizarras de tiza para el desarrollo de las actividades teóricas. Los alumnos deberán contar con los siguientes recursos para poder desempeñar correctamente el módulo:

- Bata de laboratorio
- Guantes
- Cuaderno
- Calculadora
- Recursos TIC, acceso a un ordenador o tablet, si el alumno/a no dispone del mismo el centro cuenta con carritos con portátiles que han de ser solicitados al coordinador TIC.

7.5 Los materiales didácticos

En el desarrollo de este módulo no se dispone de libro didáctico impreso, es por ello que serán enviadas las presentaciones del docente a través de la plataforma Classroom. Cada presentación dispone de su propia bibliografía de consulta por parte del alumnado y esta bibliografía será complementadas con artículos científicos y de divulgación, material audiovisual y páginas webs.

7.6 Los materiales curriculares

Estos materiales curriculares serán las explicaciones del docente directas y a través de las tecnologías de la información y la comunicación, el uso de la pizarra para explicaciones, y materiales gráficos y de papelería diverso.



7.7 Uso de los recursos TIC.

Serán empleados los siguientes recursos TIC:

- Classroom. Entrega de tareas, trabajos y actividades, realización de formularios, foro informativo de la clase a través del tablón de Classroom, así como medio para compartir materiales didácticos.
- Correo electrónico e I-pasen para comunicaciones.
- Pizarras digitales, proyectores, y terminales de ordenador para trabajar.
- Buscadores de internet y páginas web que se emplearán como webgrafía.
- Aplicaciones web, simuladores...

7.8 Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.8.1 Los agrupamientos y equipos de trabajo

En relación con los grupos de trabajo podemos afirmar que la distribución del aula se adaptará al tipo de actividad que se realice en cada momento, estando condicionada por el espacio, el mobiliario, el número de alumnos y por el tiempo. Pudiendo identificarse a grandes rasgos las siguientes disposiciones en relación con el tipo de actividades a desarrollar:

- Estilo individual, empleado durante el desarrollo de trabajos, actividades expositivas o de presentación. El alumno trabaja de forma autónoma.
- Estilo seminario en U o en círculo, fomenta el diálogo de todo el grupo, por lo que será elegido en debates y juegos colectivos. Aplicando una asociación de gran grupo.
- Estilo agrupado, los alumnos trabajan en pequeños grupos en los que se favorece la comunicación entre ellos, siendo el tipo de agrupamiento empleado en la planta de elaboración de productos según lo establecido por del Departamento de Industrias alimentarias. Este tipo de conformación en pequeños grupos también se emplea en el aula polivalente a fin de realizar trabajos, proyectos, juegos y otras actividades que permiten al alumno desarrollar sus capacidades de cooperación y liderazgo. Por lo general son agrupaciones de 2 alumnos.

7.8.2 Las relaciones intermodulares o interciclos

En orden de trabajar con un planteamiento integrado, significativo y relevante del proceso de enseñanza y aprendizaje, la interdisciplinariedad de los contenidos facilitará que el alumnado adquiera unos saberes coherentes, actualizados y contextualizados. Actividades que se proponen a nivel interdisciplinar:

- Trabajos monográficos, de investigación o prácticos.
- Actividades complementarias y extraescolares. Actividades dentro del centro, como videoconferencias, o salidas del mismo.

7.8.3 La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo, dado que en el mundo profesional se suele trabajar en equipo, es conveniente que el alumnado aprenda a desenvolverse en ese tipo de situaciones que son, además, el marco ideal para que se produzca un aprendizaje cooperativo, coordinado y participativo. Con el fin de que el aprendizaje cooperativo y participativo sea efectivo, los grupos serán formados a criterio del profesor, buscando la heterogeneidad y la diversidad de capacidades entre los miembros.

7.8.4 La organización y gestión de desdobles

En este módulo no se contempla el desdoble ya que la ratio del grupo permite que las sesiones teóricas-prácticas se realicen de manera presencial en todo el grupo.

La finalidad de la evaluación del módulo es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje.

8 La evaluación del aprendizaje

La evaluación constituye un elemento clave para orientar las decisiones curriculares, definir los problemas educativos, acometer actuaciones concretas, emprender procesos de investigación didáctica, generar dinámicas de formación permanente de profesorado y, en definitiva, regular el proceso de adaptación y contextualización del currículum en cada comunidad educativa, debiendo adaptarse a las necesidades e intereses del contexto escolar.



8.2 Momentos de evaluación

La evaluación es de carácter permanente y continua, llevándose a cabo por el equipo docente durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. 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 indica que la evaluación será por módulos.

Se realizan tres tipos de evaluación diferenciadas por el momento del desarrollo en el que se llevan a cabo, la evaluación inicial o diagnóstica que pretende conocer y ajustar la programación a las necesidades del grupo y de los alumnos en su diversidad, la cual no tiene carácter calificativo. La evaluación continua que permite conocer el progreso del alumnado y la evaluación final del módulo que nos permite observar globalmente el resultado del proceso de enseñanza aprendizaje del grupo y de los alumnos a nivel individual, analizándose los alumnos que promocionarán y los que deberán recuperar. De acuerdo a los tipos de evaluación se realizan, a lo largo del recorrido del curso, una sesión de evaluación inicial, si el módulo se imparte durante el primer curso, 3 sesiones de evaluación parcial, siendo la última en el mes de mayo y una sesión de evaluación final correspondiente a la finalización de las clases.

Cada módulo presenta 4 convocatorias para asegurar la adquisición de las competencias asociadas, no obstante, el alumnado según sus necesidades particulares podrá renunciar a la convocatoria o incluso a la matrícula del módulo según las directrices que vengán marcadas por la Dirección del centro.

Las sesiones de evaluación son dirigidas y coordinadas por el tutor del curso y en ellas participa todo el equipo docente del mismo, finalizando en la elaboración de un acta de la sesión en la que aparecen los acuerdos y las calificaciones por módulos decididas por el profesorado responsable que lo haya impartido. A fin de asegurar la uniformidad y coordinación del equipo docente, los periodos de evaluación de los módulos a realizar en el centro educativo se establecerán de acuerdo con la Jefatura de estudios teniendo en cuenta el calendario de la Formación Profesional Inicial.

8.3 Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Al impartirse el módulo en modalidad presencial la asistencia es obligatoria. Si una vez comenzado el curso transcurren 10 días lectivos sin que se observase la incorporación o se produjese la inasistencia injustificada o reiterada de algún alumno o alumna, se podrá cursar la baja de oficio en el módulo. Asimismo, cuando un alumno falte de manera reiterada e injustificada durante el transcurso del curso a un determinado número de horas recibirá dos apercibimientos de forma certificada pudiendo perder el derecho a la evaluación continua si llegará al límite de horas. Las horas límite de faltas injustificadas vienen determinadas por la Dirección del centro según la carga horaria del módulo estableciéndose unos máximos tanto para los apercibimientos como para la pérdida de evaluación continua basado en unos criterios generales e igualitarios para todos los módulos que se imparten en el centro educativo.

El equipo educativo del Departamento didáctico elabora las programaciones didácticas

instaurando los procedimientos y criterios de evaluación comunes, los instrumentos y criterios de calificación, las actividades de refuerzo para módulos pendientes y las actividades que se desarrollan en las horas de libre configuración.

En todo proceso de evaluación aseguramos que se cumple el derecho del alumnado a ser evaluados conforme a los criterios de plena objetividad, así como a conocer desde el comienzo de las clases los resultados de aprendizaje a alcanzar en cada módulo.

El proceso de evaluación debe atender globalmente a todos los ámbitos del estudiante y no solo a aspectos puramente cognitivos, por ello se ha de tener en cuenta la singularidad de cada individuo, analizando su propio proceso de aprendizaje, sus características y sus necesidades específicas a través de procedimientos de evaluación diversificados basados en la observación continuada y nunca en pruebas objetivas en exclusiva. Con este fin, los criterios de evaluación deben funcionar como reguladores de las estrategias de enseñanza puestas en juego, según las necesidades o desajustes detectados y como indicadores de la evolución de los sucesivos niveles de aprendizaje del alumno.

Al inicio del curso fueron publicados en el Proyecto Educativo los siguientes criterios de evaluación:

- En el desarrollo de las unidades didácticas se realizará un proceso de evaluación continua, con una calificación final que, de acuerdo con dicha evaluación continua, valorará los resultados conseguidos por los alumnos.
- Las actividades y trabajos en grupo se calificarán evaluándose, en su caso, tanto la calidad de los trabajos e informes, como la claridad de las exposiciones y el interés y la participación en las actividades, teniéndose en cuenta la coordinación de los alumnos en el grupo y el diálogo con los otros grupos.
- Se llevarán a cabo ejercicios y cuestionarios, así como trabajos y actividades individuales (tanto escritos como orales) con el fin de conocer y evaluar el grado en el que se van dominando los Resultados de Aprendizaje.
- El uso de simuladores, así como las habilidades y correctas prácticas desempeñadas en el laboratorio y la planta de elaboración de productos permitirán la evaluación de las competencias del alumnado.

Los procesos de evaluación no implican siempre al docente como agente evaluador único y principal (heteroevaluación), ya que existen otros formatos como son la autoevaluación, evaluación propia del estudiante frente a su rendimiento y aprendizaje, o la coevaluación, que permite la colaboración e implicación de todo el grupo. La elección de la técnica e instrumento de evaluación empleado van a condicionar el aprendizaje del alumnado debiendo cubrir la diversidad de necesidades del grupo y facilitar su capacitación.

Los criterios de evaluación seguidos en el módulo, desarrollados y acordados por el departamento didáctico se han basado en un modelo de agrupación de los contenidos en unidades didácticas pretendiendo precisar una nota numérica en base a los instrumentos relacionados con los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación del módulo.



La evaluación se realizará por bloques, se pretende, por tanto, poder trabajar un bloque de contenido por evaluación, de modo que quedaría como sigue:

EVALUACIÓN	UNIDADES DIDÁCTICAS
1ª EVALUACIÓN	1,2,3
2ª EVALUACIÓN	4,5,6
3ª EVALUACIÓN	7,8

Respecto a la asistencia en la evaluación continua, según indica 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. Dentro del CAPÍTULO I: Disposiciones generales, se encuentra el Artículo 2: Normas generales de ordenación de la evaluación, con dos subapartados

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

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

En este sentido el departamento acuerda en reunión de departamento, que de lo citado anteriormente se entiende por asistencia regular: una Asistencia del 80% de las horas lectivas de cada módulo (80% en cada evaluación parcial). En este sentido se contabilizan el total de las ausencias, tanto justificadas como injustificadas. En el caso de no asistir el 80% el alumnado no podrá ser evaluado de forma continua y se considerará la calificación de No Evaluado como la obtenida en el trimestre correspondiente. Debiendo recuperar la evaluación tal y como se especifica en el apartado correspondiente de la programación.

En cuanto el alumnado llegue al 15% de faltas por trimestre se les avisará mediante notificación en Séneca, además de ser comentado a su tutor o tutora para que el alumno sea consciente de su situación. Una vez alcanzado el 20% volverán a recibir una notificación vía Séneca informándoles la pérdida de la evaluación continua.

8.4 Los criterios de calificación

Como criterio general de calificación, se establece por el Proyecto educativo del centro que las calificaciones trimestrales y/o finales del alumnado en el módulo serán el resultado del cálculo de la media ponderada entre las obtenidas a través de los diferentes indicadores e instrumentos de calificación contemplados en la programación. Así como, la recuperación de módulos se hará dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, mediante la realización de trabajos individuales y de grupo, explicaciones del profesor y realización de pruebas escritas, teniendo en cuenta que se trata de una formación integral del alumno.

A. El peso que tendrán los distintos trimestres sobre la nota final del curso será de

36% para el primer trimestre, 36% para el segundo y 28% para el tercero.

- B. La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales obteniendo una calificación final acorde al desempeño durante el transcurso del curso.
- C. Los módulos profesionales se califican numéricamente de 1 a 10 sin decimales, siendo necesario obtener una calificación de 5 o superior para superar cada módulo profesional
- D. 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.
- E. En este módulo es obligatoria la asistencia presencial a más del 80% de las horas lectivas del módulo por cada evaluación parcial a fin de no perder la evaluación continua. Entendiendo como faltas, las justificadas y no justificadas.
- F. Se considera falta justificada cualquiera de las circunstancias siguientes:
 - Enfermedad (se requiere documento médico en el que se especifique la imposibilidad para el alumno/a de asistir a clase), casos de fuerza mayor y accidente.
 - Defunción de un familiar.
 - Citación judicial.
 - Campeonatos escolares de la Junta de Andalucía.
 - Asistencia a concursos oficiales
 - Viajes o visitas programadas por el centro.
- G. Pruebas objetivas.
 - Inasistencia a una prueba objetiva, si la falta está debidamente justificada el alumno/a podrá ser convocado de nuevo.
 - Si copia en una prueba objetiva el alumno/a automáticamente tendrá una calificación de suspenso y pasará a ser evaluado en la evaluación siguiente. Si es menor, se avisará a tutores legales y será sancionado con la pérdida de exámenes voluntarios que el profesor/a estime oportunos hacer y no recoja la ley como obligatorios. Asimismo, se aplicarán las sanciones recogidas en el ROF entre las que se contempla que podrá ser suspendido de las actividades extraescolares que se desarrollen en el trimestre en el que haya ocurrido tal incidente.
- H. Actividades, trabajos, proyectos.

Se evaluarán teniendo en cuenta su calidad, la expresión escrita, la claridad de las exposiciones, el interés y la participación en las actividades, valorándose la coordinación de los alumnos en el grupo y el diálogo con los compañeros.

Se podrán llevar a cabo ejercicios, tareas, proyectos y cuestionarios, así como trabajos, juegos y actividades (tanto escritos como orales) de forma que los alumnos/as



participen de forma individual, en pequeño o gran grupo con el fin de evaluar el grado en el que se van dominando los resultados de aprendizaje.

- I. Formas de evaluación. Se podrán emplear cualesquiera de los siguientes métodos de evaluación tanto de forma independiente como conjunta a lo largo de las distintas unidades didácticas.
- Autoevaluación. Escala de valoración en la que el alumno evalúa su propio desempeño de forma crítica y valorativa. No corresponde con calificación numérica, pero permite al alumno reflexionar sobre su aprendizaje.
 - Coevaluación. Test elaborados por los propios alumnos sobre distintas actividades, tareas y ejercicios desarrollados por ellos que permiten el aprendizaje cooperativo. Las calificaciones de estos test serán valoradas como notas de clase.
 - Pruebas objetivas. Se pueden realizar, tipos test, casos prácticos, problemas, preguntas cortas, de desarrollo. En el caso de las pruebas objetivas que cuenten con tipo test y caso práctico o problema, el cuestionario test solo tendrá una opción válida de 4 opciones, la práctica valdrá 3 puntos debiendo contar con fundamento, desarrollo y conclusión. El test será válido si se supera una puntuación de 3 y ambas partes han de sumar una puntuación de al menos 5 para su superación. Se contemplan otros tipos de pruebas objetivas como pueden ser preguntas cortas, de desarrollo, problemas a desarrollar en función de la unidad didáctica.
 - Prácticas, trabajos, proyectos, actividades y juegos. Serán evaluadas con técnicas de observación, orales, escritas y prácticas teniendo en cuenta el desempeño del alumnado. Se calificará a través de una rúbrica para el desarrollo escrito y otra para las actividades de exposición oral, la puntuación necesaria para su superación es de 5.

INSTRUMENTO	PORCENTAJE
PRUEBA OBJETIVA (Test y caso práctico)	60%
PRODUCCIÓN ALUMNO/A (Prácticas, trabajos, proyectos, actividades y juegos.)	30%
ACTITUD (coevaluación, autoevaluación, cooperación y participación)	10%

- J. Alumnos que superan el 20% de faltas justificadas e injustificadas.

El alumnado que haya superado el porcentaje del 20% tendrá derecho a realizar la prueba objetiva final y deberá llevar a cabo un trabajo o proyecto que el docente considere oportuno de forma que cumpla con los criterios de evaluación que se hayan evaluado a partir de las producciones de los alumnos.

9 Programas de refuerzo y recuperación.

A aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les hará una tutorización y seguimiento continuado. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés. En el caso de que fuese necesario, a este alumnado se le pueden encargar actividades y trabajos de refuerzo que faciliten el acceso al currículo sin que se realice una adaptación curricular significativa.

En este módulo durante el curso 2022/2023 en el módulo de materias primas cursapor tercera vez el módulo una alumna:

- Alicia Urbaneja Gomila

Se llevará a cabo un seguimiento personalizado a partir de tutorías y comunicaciones con el alumnado de forma que nos vayan indicando las dificultades con las que se van encontrando a lo largo del curso, para ello se disponen de unas hojas de seguimiento que nos permiten tener un registro del progreso del alumnado.

Dependiendo del desarrollo del alumnado durante el curso se les podrán mandar trabajos que favorezcan el aprendizaje de los contenidos curriculares del módulo.

9.1 Periodos de recuperación

En el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la final, el alumnado que no ha superado el módulo, debe asistir a clase hasta el fin de las actividades lectivas, elaborándose un horario específico para este periodo en el cual se cumpla que la dedicación horaria respecto a las actividades de refuerzo sea de al menos el 50% de horas semanales del módulo.

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 de finalización de las clases en junio de cada año.

Los periodos de refuerzo y recuperación vienen marcados por el proyecto educativo del centro.

9.2 Convocatorias especiales

Cada módulo presenta 4 convocatorias para asegurar la adquisición de las competencias asociadas, no obstante, el alumnado según sus necesidades particulares podrá renunciar a la convocatoria o incluso a la matrícula del módulo según las directrices que vengam marcadas por la Dirección del centro.

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.

11. Evaluación de la enseñanza

La programación es un elemento dinámico, en constante evolución que permite evaluar la propia acción del profesorado y su calidad como enseñante, así como detectar precozmente errores en la planificación y dificultades en la implementación de lo planificado, valorando si la contextualización se ha realizado eficazmente y contribuyendo a que la intervención docente sea efectiva.

El departamento de Industrias alimentarias vela por la calidad de la programación y para ello establece los siguientes indicadores que permitirán realizar la evaluación del proceso de enseñanza:

- Nivel de consecución de la programación.
- Desarrollo de la práctica docente
- Adecuación de los recursos empleados
- Resultados académicos del alumnado.
- Satisfacción del alumnado respecto al proceso de enseñanza.

La evaluación del proceso de enseñanza ha de ser igualmente continuo, objetivo y transparente, estableciéndose como elementos de evaluación de la programación la autoevaluación a través de una rúbrica, el diario del profesor y una encuesta anónima de satisfacción con la práctica docente que se realizará trimestralmente.

La evaluación de los resultados de la propia programación tiene dos finalidades fundamentales la autoevaluación por parte del profesor de cara a mejorar su proceso de enseñanza-aprendizaje y por otro lado el análisis por parte del equipo docente del departamento didáctico de cara a mejorar y adaptar las programaciones a los requerimientos reales del centro y el alumnado.

11.1 Seguimiento de la programación didáctica

Trimestralmente en el periodo de evaluación, así como a final de curso a fin de incorporar aquellas mejoras y modificaciones necesarias que se hayan observado durante el curso y que no hayan sido posible incorporar con anterioridad.

11.2 Propuestas de mejora

Teniendo en cuenta la información obtenida en las sesiones de evaluación y la información obtenida del alumnado.

11.3 Evaluación de la programación didáctica

Autoevaluación docente, heteroevaluación del departamento didáctico y del alumnado.

12 La atención a la diversidad y al alumnado con NEAE

12.1 La atención a la diversidad

De acuerdo con el Decreto por el que se regulan las condiciones para el éxito escolar y la excelencia de todos los alumnos desde un enfoque inclusivo, en las programaciones

didácticas se incorporarán aquellas metodologías y prácticas educativas que permitan el progreso educativo de todos los alumnos y den respuesta a la diversidad de ritmos en el aprendizaje.

La formación profesional se construye sobre los pilares de pluralidad y flexibilidad. Pluralidad, como en el resto de enseñanzas, porque cada alumno es único y diferente al resto y flexibilidad porque a menudo nos encontramos con alumnos que compatibilizan sus estudios con otras tareas o actividades y nuestro deber es ayudarles a conciliar ambas cosas.

En el aula, tendremos que adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumnado en su diversidad, así como prestar especial atención a la organización de los espacios y los tiempos, de modo que sean acordes a las necesidades y características de los alumnos; es decir, llevar a cabo un diseño universal del aprendizaje. Al mismo tiempo, conviene favorecer una constante interacción con el profesorado y entre los compañeros.

La metodología que voy a desarrollar, tal y como he explicado en el apartado correspondiente, estará basada entre otras cosas en los principios del aprendizaje constructivista y cooperativo, siendo estos dos conceptos fundamentales a la hora de atender a la diversidad, ya que hacen que los alumnos sean los protagonistas de su propio proceso de aprendizaje. Para ello, llevaremos a cabo las siguientes actuaciones:

- Efectuar una prueba inicial para poder partir de los conocimientos previos del alumnado.
- Plantear actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades y actividades con gradación de dificultad para adaptarlas a las capacidades de todos.
- Proponer actividades de ampliación para ciertos alumnos. No debemos olvidarnos de los alumnos que presentan ritmos más elevados de aprendizaje a los que se les exigirá una profundización mayor en la materia, a través de la realización de tareas que les permitan desarrollar sus capacidades investigativas y de razonamiento, de modo que no pierdan la motivación.
- Diseñar actividades de refuerzo para aquellos alumnos que tengan un menor nivel de partida de algunos conocimientos o encaminadas a ayudar en la recuperación de las partes del temario suspendidas.
- Proporcionar atención individualizada a los alumnos.
- Adaptar los tiempos en función de las necesidades del grupo.
- Organizaré el espacio de tal manera que los alumnos con mayores dificultades de aprendizaje se sitúen más próximos a nosotros de modo que podré interactuar con ellos con mayor facilidad y prestarles un mayor nivel de atención y/o apoyo a lo largo del desarrollo del módulo. También conviene ubicarles junto a alumnos con menos dificultades o mayor nivel de conocimientos previos, de modo que provoquemos las ya citadas situaciones de aprendizaje cooperativo. Esta organización debe ser flexible a lo largo de todo el curso, variando en función de cómo cambien las necesidades. Aunque este curso con la situación de pandemia mundial es complicado ya que los alumnos ocupan sitios fijos en el aula.

Nuestro grupo aula está formado por un grupo heterogéneo de alumnos que forman



un alumnado rico en diversidad de edades y experiencias profesionales, lo que va a ser considerado como una característica positiva que desarrollar en el aula ya que favorece la tutorización entre iguales, por ello se fomentará participación tanto en el aula física como en la virtual de modo que los comentarios del alumnado enriquezcan el proceso de enseñanza-aprendizaje, y se trabajará en pequeños y grandes grupos a fin de fomentar el trabajo en equipo.

Por otra parte, consideraremos dentro de la atención a la diversidad a aquellos alumnos y alumnas con necesidades específicas de apoyo educativo.

12.2 La atención al alumnado con NEAE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Los alumnos con necesidad específica de apoyo educativo deben ser tenidos en cuenta de forma especial en la programación ya que implica la adaptación no significativa del currículo, que no es otra cosa que adaptar en mayor o menor medida la programación didáctica o unidad de trabajo para algunos alumnos debido a sus especiales requisitos.

Los elementos curriculares básicos: la metodología didáctica, las actividades y la priorización y temporalización en la consecución de los objetivos; como los tratados en el apartado anterior.

Los elementos curriculares de acceso: adaptación del centro y del aula a las condiciones del alumnado (equipos de ampliación de sonido, supresión de barreras arquitectónicas, elementos materiales a utilizar por el alumno); que serán tratados en este apartado.

En lo que se refiere a distribución de material, se entregará a los alumnos que lo necesiten por sus características (ya sean sensoriales, motrices o cognitivas) instrumentación, herramientas, o formatos de presentación de contenidos que supongan un mayor grado de facilidad en su manejo, mantenimiento, utilización y comprensión de los mismos.

En el caso de alumnos que presenten alguna discapacidad física, el módulo no supone el desarrollo de habilidades técnicas más allá del manejo del ordenador, por lo que apenas se ve afectado por este tipo de discapacidades. Para dichos alumnos, las adaptaciones a realizar afectarían exclusivamente a, en caso de que se requiera, la temporalización, pudiéndose darles más tiempo que a otros compañeros para realizar las tareas. Esto sin perjuicio, por supuesto, de la accesibilidad física del edificio, aunque esto no compete directamente al profesor.

Durante este curso 2022/2023 y tras la realización de la evaluación inicial, se ha podido comprobar que no hay ningún alumno/a con NEAE no obstante en el caso que durante el curso se detectará una necesidad en el alumnado, se procederá a realizar una adaptación curricular no significativa conforme a los requisitos específicos del alumno/a. Así mismo, se tendrán en cuenta los siguientes casos de apoyo educativo adaptando el proceso de enseñanza-aprendizaje a los distintos ritmos del alumnado y a la base formativa inicial.

12.3 El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será

individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se les entregarán actividades de refuerzo. En este curso no hay alumnado en situación de pendiente del módulo Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.

13 Las unidades didácticas: secuenciación y temporización

El módulo 0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas pertenece al primer curso del ciclo formativo de grado medio en aceites de oliva y vinos, con 192 horas de carga lectiva a razón de 6 horas semanales impartidas en el siguiente horario:

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16.00-17.00					AULA-08
17.00-18.00					AULA-08
18.00-19.00		AULA-08			
19.20-20.20		AULA-08	AULA-08		
20.20-21.20			AULA-08		
21.20-22.20					

El calendario previsto para el curso 2022/2023 es el siguiente, debido a la continua adaptación de la programación didáctica este calendario se expone de forma informativa pudiendo ser modificado a lo largo del curso a fin de adaptar la programación a las necesidades de enseñanza-aprendizaje del grupo-aula.

La temporalización por horas lectivas de forma genérica quedaría así:

TEMPORALIZACIÓN	HORAS
Total de Horas para los 3 bloques temáticos, presentación	180
Horas para realización de pruebas escritas y prueba inicial	6
Horas para actividades complementarias u otros	6
HORAS TOTALES	192

Relación de unidades didácticas y contenidos curriculares con carga lectiva.

O.G	CCPPS	RA	UD	Ponderación Criterios de Evaluación %		Peso nota del módulo %	Horas
a	a	1	1	CE b:4		4	12
a, b	a	1	2	CE a: 3 CE c: 3 CE d: 3	CE e: 3 CE f: 3	15	29



u	a	2	3	CE a: 2 CE b: 3 CE c: 3 CE d: 3	CE e: 2 CE f: 2 CE g: 2	17	29
a	j	3	4	CE a: 2 CE b: 3	CE d: 3 CE h: 2	10	
k	j, n	3	5	CE c: 3 CE e: 2	CE f: 2 CE g: 2	9	
j	j	4	6	CE a: 2 CE b: 3 CE c: 3 CE d: 3	CE e: 2 CE f: 2 CE g: 2	17	
j, p	n	4	7	CE h: 2 CE i: 3	CE j: 2	7	
p	j	5	8	CE a: 2 CE b: 3	CE f: 2 CE g: 2	21	
				CE c: 3 CE d: 3 CE e: 2	CE h: 2 CE i: 2		

14 Bibliografía

14.1 Libros de didáctica.

Fernandez Bengonchea, N; Martinez Torres, Irene Maria, Materias primas en la industria alimentaria. Editorial Síntesis.

Ortega Bernaldo de Quirós E., Editorial Universidad de Granada Producción de materias primas alimentarias I. Material Vegetal

Ministerio de Agricultura Pesca y alimentación

<https://www.mapa.gob.es/app/MaterialVegetal/fichaMaterialVegetal.aspx?idFicha=515>

Codex Alimentarius. <https://www.fao.org/gsfonline/foods/index.html?lang=es>



DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL: 0317
EXTRACCIÓN DE ACEITES DE
OLIVA Y ELABORACIÓN DE VINOS.



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
NOMBRE DEL MÓDULO	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	C.F.G.M. ACEITES Y VINOS
MÓDULO PROFESIONAL:	0317.EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA
DURACIÓN:	192 horas (<i>6 horas semanales</i>)
MODALIDAD:	PRESENCIAL
GRUPO:	PRIMERO
PROFESOR/A:	AURORA MORET RUIZ
CURSO ESCOLAR:	2022 - 2023

1. INTRODUCCIÓN

Son muchos los autores que han hecho referencia al concepto de programación, como ejemplo mencionamos: *Del Valle y García, (2007)*. Programar será la preparación previa de las actividades que realizará cualquier persona, lo que incluye el conocimiento previo de la situación, el conocimiento del presente y la proyección futura. En el campo educativo, la programación que se realiza de las actividades en el aula será el acto curricular más cercano a la intervención didáctica con el alumnado.

La capacitación y la **FORMACIÓN PROFESIONAL** ofrecen una oportunidad de aprendizaje organizada y planificada, en la cual se programa conscientemente la formación de las capacidades que permitirán dar sustento a la competencia laboral y su transición a la vida activa.

Partiremos de los referentes normativos de nuestro actual sistema educativo, para ello hacemos un análisis de sus distintos elementos a la luz del **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. Y concretando para nuestra comunidad autónoma, encontramos ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

Éste módulo está encaminado a familiarizar al alumnado con todos los procesos relacionados con la **EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA** y **ELABORACIÓN DE VINOS**, haciendo especial mención a los procesos que se llevan a cabo en el marco de Jerez.

2. CONTEXTUALIZACIÓN

Características del Grupo-clase

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado medio tienen 16 – 20 años, siendo la edad mínima de 16, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida.

Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de E.S.O; no obstante, suele ser significativo el número de alumnos provenientes de otros grados medio, aunque más raro resulta encontrar alumnos que provienen del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado medio.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión. Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título. Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):



Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

En estas edades es común cierta adicción al tabaquismo y al alcohol, el consumo de cannabis, la cocaína y drogas de diseño; por lo que debemos incidir en el desarrollo de temas transversales como la educación para la salud y el consumo

Entorno

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos TODOS los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de MÓDULO SÓLO señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Elaboración de aceite de oliva del ciclo formativo de Grado Medio de Aceite de oliva y Vinos, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las instalaciones del Centro señalo, entre otras, taller -bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.

La relación con el Ayuntamiento es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre los profesores existen algunos que intentan trabajar en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria). Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

3. LAS COMPETENCIAS

3.1. LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

Las competencias profesionales, personales y sociales que los alumnos deben adquirir en el módulo de Extracción de Aceites de Oliva, son las siguientes:

- 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.
- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- l) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- 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.

3.2. LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y LAS UNIDADES DE COMPETENCIA Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas:

- a) Obtención de aceites de oliva. INA 013_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.

UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

- b) Elaboración de vinos y licores INA 174_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.

UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.

UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.

UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.

UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

Unidades de Competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.	0317 Extracción de aceites de oliva.
Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0317 Extracción de aceites de oliva.	UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.

4. LOS OBJETIVOS

4.1. LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Recepciona la aceituna justificando los criterios establecidos en función de la calidad del aceite que se pretende obtener.
2. Prepara la pasta describiendo las operaciones y parámetros de control.
3. Extrae el aceite de oliva relacionando las operaciones con el producto a obtener.
4. Separa las impurezas sólidas y líquidas presentes en el aceite de oliva reconociendo los equipos y sus parámetros de control.
5. Trata los subproductos de almazara justificando los procedimientos aplicados.

4.2. LOS OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- 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.
- 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.
- n) Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- 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.

4.3. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de extracción de aceites de oliva.

La extracción de aceites de oliva incluye aspectos como:

- Recepción de la aceituna y materias auxiliares.
- Preparación y regulación de equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionamiento de la aceituna.
- Ejecución del proceso productivo.
- Control del proceso productivo.
- Toma de muestras y control durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/o desviaciones del proceso productivo.
- Operaciones de acondicionamiento de los subproductos.
- Tratamiento de subproductos y su influencia en la contaminación.
- Registro de parámetros de control.
- El mantenimiento de equipos e instalaciones incluye aspectos
 - como:
 - Preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones.
 - Limpieza de equipos e instalaciones.
- Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:
 - Aceites de oliva virgen.
 - Aceites de orujo de oliva.



4.4. LÍNEAS DE ACTUACIÓN

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Fundamentos de las operaciones de extracción de aceites de oliva.
- Caracterización y acondicionamiento de aceitunas y materias auxiliares.
- Selección, limpieza, preparación y regulación de equipos e instalaciones.
- Identificación, secuenciación y ejecución de las operaciones de extracción.
- Caracterización y tratamiento de los subproductos de almazara.
- Control del proceso y del producto. Toma de muestras y controles básicos.
- Registro de los parámetros de control.
- Respuesta ante contingencias y/o desviaciones del proceso.
- Adopción de medidas de seguridad y protección en el manejo de instalaciones y equipos

5. LOS CONTENIDOS

Los **contenidos básicos de Acondicionamiento de Aceites de Oliva** tal y como se expresan en la Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico en Aceites de oliva y Vinos se organizan en 5 bloques:

- **Bloque I. Recepción de la aceituna en almazara:**
 - Operaciones de selección, clasificación, limpieza y lavado.
 - Operación de almacenamiento. Influencia del almacenamiento de la aceituna en la calidad del aceite.
 - Reconocimiento de los equipos de recepción, limpieza y almacenamiento de la aceituna.
 - Regulación de equipos.
 - Toma de muestra y pesada continua.
 - Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial).
 - Registros que aseguran la trazabilidad.
 - Documentación asociada a la recepción.
- **Bloque II. Preparación de la pasta:**
 - Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos.
 - Batido. Objetivos y factores. Tipos de batidoras.
 - Características de la pasta. Pastas difíciles. Coadyuvantes tecnológicos.
 - Manejo de los servicios y materias auxiliares para la preparación de la pasta.
 - Regulación y manejo de los equipos de molienda y batido.
 - Parámetros de control y su influencia en la calidad del aceite.
 - Controles básicos. Interpretación. Desviaciones y medidas correctoras.
- **Bloque III. Extracción del aceite de oliva:**
 - Evolución histórica de los sistemas de extracción.
 - Métodos de extracción. Fundamentos. Aplicaciones. Criterios para la extracción del aceite de oliva virgen.

- La extracción por presión. Prensas. Capachos y cargo.
- Sistemas continuos de extracción: características y tipos. Descripción de un decanter: características, tipos, manejo y regulación. Ventajas e inconvenientes.
- Comparación entre los sistemas de extracción.
- Regulación y manejo de los equipos de extracción.
- Controles básicos de subproductos. Orujos (humedad, grasa sobre húmedo y grasa sobre seco) y alpechines (humedad, grasa y sólidos totales). Desviaciones. Medidas correctoras. Registros.
- Control del estado del proceso desde los paneles centrales.
- ***Bloque IV. Separación de las impurezas sólidas y líquidas en el aceite de oliva:***
 - Métodos de limpieza y decantación de los aceites. Fundamentos.
 - Equipos e instalaciones para la separación de la humedad e impurezas del aceite. Manejo y regulación.
 - Regulación y control en las operaciones de tamizado, centrifugación vertical, decantación y almacenamiento previo.
 - Parámetros de control y su influencia en la calidad.
 - Controles básicos. Medidas correctoras. Registros.
 - Recuperación de las impurezas y justificación de sus aprovechamientos.
 - Influencia de la falta de higiene en la calidad del aceite.
- ***Bloque V. Tratamiento de los subproductos de almazara:***
 - El orujo. Características, tipos y aplicaciones.
 - Segunda centrifugación. Regulación y manejo. Ventajas e inconvenientes.
 - Extracción de aceite de orujo. Secuenciación de las operaciones. Equipos e instalaciones. Controles básicos y medidas correctoras.
 - El alpechín. Características y tipos. Eliminación de alpechines. Aplicaciones
 - Relación entre el poder contaminante de los subproductos y el método de extracción.
 - Valoración del ahorro energético que supone la utilización de los orujos como biomasa.
 - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales

6. LOS ELEMENTOS TRANSVERSALES

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumno debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).



6.1. TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

6.2. TRABAJO EN EQUIPO

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

6.3. CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales. Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje de, y control del gasto energético de las empresas del sector.

6.4. VALORES, HABILIDADES SOCIALES Y PERSONALES

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia,...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

6.5. ESPÍRITU EMPRENDEDOR, INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

6.6. PARTICIPACIÓN EN PLANES Y PROGRAMAS

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Innicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A `Red Andaluza de Ecoescuelas´

7. LA METODOLOGÍA

7.1. LOS PRINCIPIOS DIDÁCTICOS O METODOLÓGICOS

El proceso de enseñanza – aprendizaje lo basaremos en todo momento en el “saber hacer”. De acuerdo con lo establecido para el módulo que nos ocupa, el proceso de enseñanza aprendizaje consistirá en una serie de actividades que propicien la iniciativa del alumno y el proceso de autoaprendizaje, desarrollando capacidades de comprensión y análisis, de búsqueda y manejo de información y que además conecten el trabajo desarrollado en el aula con el mundo real, con las empresas y organismos que conforman el entorno del instituto.

En el diseño de actividades se ha tomado una orientación constructivista del proceso de enseñanza – aprendizaje. El alumnado asume un papel activo en el aprendizaje mediante la realización de una serie de actividades programadas que aseguran las condiciones óptimas para el desarrollo de las capacidades terminales propuestas.

En las decisiones relativas al “cómo enseñar”, se procurará diversificar las estrategias didácticas con el objeto de seguir los **principios metodológicos y didácticos** siguientes:



- El aprendizaje significativo. Se dará prioridad a aquellos que se consiguen a través de la experiencia, de la comprensión razonada de lo que se hace y de la aplicación de procedimientos que resuelven las actividades. De esta forma se consigue que el alumnado sea capaz de integrar nuevos contenidos en su estructura previa de conocimientos.
- Potenciar la autoeducación, teniendo en cuenta que el grupo de alumnos consigue su autonomía intelectual cuando es capaz de aprender por sí mismo. Incorporaremos estrategias que permitan establecer una organización independiente del trabajo, la búsqueda autónoma de información y el estudio individual.
- Desarrollar las actividades en un contexto activo de aprendizaje, donde los alumnos y alumnas son los protagonistas y el profesor ejerce un papel de apoyo encaminado fundamentalmente a aumentar la autoestima del alumnado y su motivación hacia la enseñanza.
- Establecer condiciones apropiadas para trabajar en grupo fomentando un clima de trabajo y convivencia adecuado, en el cual los alumnos aprendan a convivir, compartir, contrastar ideas y acciones, y a satisfacer su tendencia natural de comunicación con los otros.
- Atender las diferencias individuales de los alumnos a la hora de diseñar y realizar las actividades y seguir detalladamente sus progresos y las dificultades con las que se encuentren.
- Definir los contenidos organizadores en torno a los procesos reales de trabajo, conectándolos con el entorno socioeconómico de la zona.
- Potenciar el uso de las T.I.C (Tecnologías de la información y la comunicación).

Para conseguir los objetivos metodológicos y didácticos que hemos propuesto, destacamos las **características de la metodología** que se va a emplear para lograr un correcto desarrollo de la programación:

A. Activa:

Casi todas las actividades destacadas en los Procedimientos, las realizan los alumnos/as de forma autónoma. El profesor, en estos casos, se limita a:

- a) Introducir los temas, a través de la realización de esquemas – resumen de las unidades de trabajo
- b) Facilitar la información adecuada
- c) Colaborar con los alumnos/as en la puesta en marcha de una actividad determinada.
- d) Moderar debates.

B. Participativa:

Casi todas las actividades diseñadas en los Procedimientos implican participación del alumnado a la hora de resolverlas y en ocasiones en debates con la directa participación de todo el grupo-clase. Se utilizarán estrategias para impulsar la participación de los alumnos más reticentes al hacerlo. Se realiza una actividad previa en la que el profesor expone la forma correcta de realizar los debates, tomando decisiones tales como:

- a) Elección de moderador.
- b) Elección de grupos.
- c) Formas de discusión.
- d) Formas de votación.

C. Democrática:

Muchas de las decisiones deben tomarse por mayoría, teniendo en cuenta las propuestas hechas con anterioridad, de forma individual ó en grupo.

D. Fomentadora de la tolerancia:

En las actividades grupales y en los debates de tipo general se propiciará un clima de tolerancia y de respeto hacia las ideas ajenas.

E. Atendiendo a los temas transversales y a la educación en valores:

De acuerdo con la filosofía de la Ley Orgánica de Educación (L.O.E), y las disposiciones que la complementan, en la metodología a emplear, se deben utilizar herramientas adecuadas que atiendan y consideren los Temas Transversales y la Educación en Valores.

7.2. LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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.
- Destacaré 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.
- 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 sociolaboral y empresarial comuniquen experiencias al alumnado. También procuraremos organizar una mesa redonda sobre “Educación y Empleo”, para aquellos alumnos de todos los ciclos formativos.
- Simulación de situaciones en las que se tengan que aplicar medidas de primeros auxilios, entrevistas de trabajo, panel de expertos, realización de pruebas de selección de personal, etc.

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

De tipo comprobativo, 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, etc, 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.

F) Actividades extraescolares. Son aquellas en las que el alumno participa voluntariamente fuera del horario lectivo y pueden ser dentro o fuera del centro. Éstas se describen en la programación general del ciclo.

7.3. LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL AULA

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

El espacio que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo, el laboratorio y la bodega. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro.

7.4. LA ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES

Los materiales y recursos didácticos que se van a utilizar como referencia en este módulo son:

- ✚ Videos y DVD didácticos.
- ✚ Fotocopias ajustadas al temario que se está impartiendo, artículos de prensa diaria y especializada, relacionados con los contenidos que estamos tratando.
- ✚ Normativa legal básica

7.5. LOS MATERIALES DIDÁCTICOS

Los materiales son elaborados por el profesor del módulo, lo cual es un gran reto puesto que no hay libro de texto en el mercado, éstos son realizados con apoyo de la bibliografía recomendada, y se le facilitarán al alumno de forma online a través la classroom creada para este módulo. Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.

- *“Obtención del Aceite de Oliva Virgen” Editorial Agrícola Española S.A.3ª Edición. ISBN: 978 – 84 – 85441 – 93 – 8: Luis Civantos López – Villalta.*
- *“Aceites y Grasas. Refinación y otros procesos de transformación industrial” E. Graciani Constante; M.Pl Pérez A-Castellano; M.V. Ruiz Mendez*
- *Química y Tecnología del Aceite de Oliva D. Boskou*



- *Se suministran varios títulos de consulta para que el alumno/a interesado/a pueda tener un apoyo adicional, aunque se considera suficiente el material aportado por el profesor y la biblioteca del Centro. Como materiales didácticos de referencia se utilizan los elaborados por el profesor docente del módulo.*

7.6. LOS MATERIALES CURRICULARES

De acuerdo con el Decreto 51/2000, de 7 de febrero, son materiales curriculares aquellos de uso directo por profesores y alumnos, que sirven para el desarrollo de la enseñanza, corresponde a los órganos de coordinación didáctica de los centros públicos adoptar los libros de texto y demás materiales que hayan de utilizarse en el desarrollo de las diversas enseñanzas, como son:

- *Explicaciones del profesor, con uso de TIC.*
- *Pizarra*
- *Fotocopias de los temas relacionados con los bloques temáticos.*
- *Manuales de trabajo.*
- *Ejercicios, documentos didácticos y supuestos prácticos.*
- *Documentación gráfica.*
- *Laboratorio.*
- *Una microalmazara.*

Dichos materiales deben reunir, entre otras, las siguientes características:

Deben ser adecuados a las edades de los alumnos y al currículo aprobado por cada Administración educativa.

Deberán reflejar y fomentar el respeto a los principios, valores, libertades, derechos y deberes constitucionales, así como los valores recogidos en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.

7.7. USO DE LOS RECURSOS TIC.

- ✓ Se utilizará Internet como medio de búsqueda y selección de información para aquellas actividades que lo requieran; facilitando una serie de páginas web que sean de utilidad en la materia que estemos tratando.
- ✓ Se incorporará el uso del correo electrónico como medio adicional de comunicación entre el profesor y el alumno, de forma que se puedan realizar consultas, enviar ejercicios para su corrección al profesor, siempre de acuerdo con las condiciones particulares y recursos disponibles por parte de los alumnos.

7.8. LOS RECURSOS HUMANOS: LA GESTIÓN DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES

7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

a) Individual: Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.

b) Parejas: para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.

c) Grupo clase: Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes.

7.8.3. La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo

7.8.4. La organización y gestión de desdobles

Dada la actual situación de pandemia mundial, dentro del módulo las sesiones teóricas se realizarán de manera presencial a todo el grupo. Mientras que las sesiones prácticas el grupo se dividirán en dos, para minimizar el número de alumnos en espacios reducidos como laboratorio o bodega.

8. LA EVALUACIÓN

8.1. MOMENTOS DE EVALUACIÓN

La finalidad de la evaluación del módulo de Acondicionamiento de aceites de oliva es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza-aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje. Se llevará a cabo en varios períodos (inicial, parciales y final).

Al principio de curso se realizará una evaluación inicial para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades



reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

8.2. LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN (RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE)

Los criterios de evaluación tienen que ver con los resultados de aprendizaje previstos. A continuación se expresan los criterios de evaluación para cada uno de los resultados de aprendizaje que se correlacionan con cada uno de los bloques temáticos incluidos en los contenidos básicos de la Orden 15 de octubre de 2009.

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 1. *Recepciona la aceituna justificando los criterios establecidos en función de la calidad del aceite que se pretende obtener.***

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han descrito las operaciones de recepción, limpieza y almacenamiento de la aceituna.
- b) Se han reconocido los equipos de recepción, limpieza y almacenamiento de la aceituna.
- c) Se han manejado y regulado los equipos, realizando el mantenimiento de primer nivel.
- d) Se ha efectuado la selección, clasificación, limpieza, lavado y almacenamiento de la aceituna.
- e) Se ha realizado la toma de muestra y los controles básicos.
- f) Se han cumplimentado los registros que aseguran la trazabilidad.
- g) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso.
- h) Se han adoptado las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 2. *Prepara la pasta describiendo las operaciones y parámetros de control.***

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han caracterizado las operaciones de molienda y batido.
- b) Se han identificado los equipos para el proceso de molienda y batido de la pasta comprobando su funcionamiento.
- c) Se ha relacionado el grado de molienda con el estado de madurez de la aceituna.
- d) Se han reconocido los servicios y materias auxiliares para la preparación de la pasta.
- e) Se han manejado y regulado los equipos realizando el mantenimiento de primer nivel.
- f) Se ha realizado la molienda y batido adicionando las materias auxiliares en el momento y dosis adecuadas.
- g) Se han descrito los parámetros de control en la preparación de la pasta y su influencia en la calidad del aceite.
- h) Se han realizado los controles básicos interpretando los resultados y aplicando las medidas correctoras.
- i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 3. *Extrae el aceite de oliva relacionando las operaciones con el producto a obtener.***

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha reconocido la evolución histórica de los métodos y equipos de extracción de aceite de oliva.
- b) Se han identificado los métodos de extracción del aceite de oliva, justificando sus fundamentos.
- c) Se han manejado y regulado los equipos, realizando el mantenimiento de primer nivel.
- d) Se ha extraído el aceite de oliva virgen según los criterios establecidos.
- e) Se han tomado muestras de los subproductos para comprobar el agotamiento de orujos y alpechines.
- f) Se han realizado los controles básicos que aseguran la calidad.
- g) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.
- h) Se ha comprobado desde los paneles centrales el estado del proceso.
- i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 4. *Separa las impurezas sólidas y líquidas presentes en el aceite de oliva reconociendo los equipos y sus parámetros de control.***

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado los métodos de limpieza y decantación de los aceites, justificando su fundamento.
- b) Se han reconocido los equipos e instalaciones para la separación de la humedad e impurezas del aceite.
- c) Se han manejado y regulado los equipos realizando el mantenimiento de primer nivel.
- d) Se han realizado las operaciones de centrifugación y/o decantación de aceites.
- e) Se han identificado los parámetros de control y su influencia en la calidad del aceite.
- f) Se han realizado los controles básicos registrando y archivando la información obtenida durante el proceso.
- g) Se han recuperado las impurezas y justificado sus posibles aprovechamientos.
- h) Se ha reconocido la influencia de la falta de higiene en la calidad del aceite de oliva.
- i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 5. *Trata los subproductos de almazara justificando los procedimientos aplicados.***

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado los tipos de subproductos de almazara y su relación con el sistema de extracción.
- b) Se han reconocido los tratamientos de los subproductos para su reutilización y aprovechamiento.
- c) Se ha descrito la metodología para la extracción de aceite de orujo.
- d) Se han identificado los equipos e instalaciones y secuenciado las operaciones para la extracción de aceite de orujo.
- e) Se ha extraído el aceite de orujo según los criterios establecidos.
- f) Se han realizado los controles básicos y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- g) Se ha relacionado el poder contaminante de los subproductos con el método de extracción del aceite de oliva.



- h) Se ha justificado la posible aplicación del alpechín como riego fertilizante.
- i) Se ha valorado el ahorro energético que supone la utilización de los orujos como biomasa.
- j) Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los equipos.

8.3. LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS PARA EVALUAR

Las técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación elegidos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:

Observación sistemática y registro personal	• Observación directa del trabajo en el aula, bodega o laboratorio y salidas.
	• Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.
	• Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación.
	• Control de asistencia.
Análisis de las producciones de los alumnos y alumnas	• Actividades en clase (problemas, ejercicios, respuestas a preguntas,).
	• Informes o textos escritos.
	• Trabajos monográficos.
	• Memorias de investigación.
Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos	• Expresión y calidad en la exposición.
	• Calidad de los contenidos.
	• Medios utilizados y su uso.
Destrezas y utilización de las TICs	• Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual.
	• Utilización de las nuevas tecnologías.
Realización de pruebas específicas	• Exámenes escritos.
	• Exposición de un tema, en grupo o individualmente.
	• Cuestionarios.

En las actividades y trabajos en grupo, se calificarán, evaluándose tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. También se da importancia a la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como redactar los informes y tareas escritas con la corrección que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado

oral y escrito. Se valorará la correcta ortografía y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las actitudes desarrolladas y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, laboratorio, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.

8.4. LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE CONTENIDOS CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES.	
PRUEBAS OBJETIVAS ESCRITAS (preguntas cortas, cuestiones de aplicación, test, problemas, etc...)	60%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO: Realización de trabajos prácticos, resolución de problemas y actividades complementarias-Elaboración de trabajos monográficos, informes, exposiciones orales, memorias de prácticas...	30%
REGISTROS ACTITUDINALES Y DE PARTICIPACION: respeto a los compañeros, al profesorado, saber estar, participación, medidas de higiene y disposición.	10%

Contenidos actitudinales: *La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida, esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 10%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso. Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este módulo en cada evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen de recuperación parcial que se llevará a cabo en cada una de las evaluaciones.*

En cada evaluación se realizarán dos exámenes, uno por cada bloque temático impartido, con CARÁCTER ELIMINATORIO, siempre y cuando la nota sea superior a un cinco. La calificación de la evaluación será la MEDIA ARITMÉTICA de los dos exámenes realizados. No obstante en caso de no superar uno o ninguno de los exámenes, al final de cada evaluación o al principio de la siguiente (en el caso de la 1ª evaluación) según la disponibilidad temporal se realizará un examen de recuperación, en el que cada alumno se examinará del bloque temático suspenso. En caso de aprobar el bloque suspenso se le haría media aritmética con el aprobado anteriormente o en caso de examinarse de los dos bloques temáticos, su calificación se obtendrá de este examen de recuperación, superando la evaluación correspondiente, si la calificación obtenida es de un cinco. En caso de suspender nuevamente uno de los dos bloques temáticos a la recuperación que se llevará a cabo en Junio iría con la evaluación completa (es decir, los dos bloques temáticos).

La calificación final del módulo será la media aritmética de todas las evaluaciones (Con el valor del entero y hasta dos décimas) realizadas a largo del



curso, siempre y cuando la calificación obtenida en cada una de ellas sea superior a un cinco.

Si un alumno no superase el módulo, podrá realizar antes de la evaluación final un examen de recuperación de cada evaluación, que tenga suspensa.

8.5. PROGRAMAS DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN.

Programa de refuerzo, aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

8.5.1. Periodos de recuperación y convocatorias especiales.

Si un alumno o alumna no supera el módulo por evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro. Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará "sin evaluar". Dichas actividades de evaluación final terminarán el 23 de Junio.

8.6. LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno. Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación. En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

9. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NEE

9.1. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico en Aceites de oliva y Vinos habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros

9.2. LA ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEE(NECESIDADES ESPECIALES DE APOYO EDUCATIVO)

En el aula, pueden existir alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnos/as con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares no significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectivas siempre que se logre la consecución de las capacidades terminales necesarias para obtener la cualificación requerida para el desempeño de su futura profesión.

En este curso no se ha detectado alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

En resumen, nos proponemos ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.

9.3. EL DISEÑO DE PLANES ESPECÍFICOS DE ATENCIÓN PARA PENDIENTES Y REPETIDORES.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se le entregarán actividades de refuerzo en caso de necesitarlas. No obstante, semanalmente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula. En este curso no hay alumnado en situación de pendiente del módulo Elaboración de Aceites de Oliva.

A aquellos/as alumnos/as que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementario de refuerzo. De esta forma se tendrá con este alumnado un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés. El trabajo de exposición que se hará al final de cada trimestre, será adaptado a las necesidades del alumnado. En el caso que en vez de ampliar información, necesite reforzar, realizará el trabajo sobre un tema ya estudiado en clase.

El examen extraordinario se calificará como “Recupera” o “No recupera” y se considerará como calificación numérica de 5 en caso de recuperar, con excepción de casos especiales según el criterio del anterior párrafo en cuyo caso se calificará al alumno con la nota que obtenga en la prueba de recuperación.

En esta misma convocatoria el alumnado que desee mejorar su calificación final hará una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo y renunciará a su nota anterior. Los/as alumnos/as que no aprueben en la Convocatoria Ordinaria, tendrán que ser evaluados en la Convocatoria Extraordinaria de **todos los contenidos del módulo a recuperar**.



10. LAS UNIDADES DE TRABAJO: SECUENCIACIÓN Y TEMPORIZACIÓN

Los contenidos básicos se han estructurado en 7 unidades de trabajo que se relacionan a continuación, junto con la distribución temporal:

UD	TÍTULO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	HORAS
PRIMER TRIMESTRE		
1	Operaciones de recepción, limpieza y lavado de la aceituna	25
2	Pesado y almacenamiento de la aceituna	17
SEGUNDO TRIMESTRE		
3	La molienda	30
4	El batido de la pasta	40
TERCER TRIMESTRE		
5	Extracción de aceite por centrifugación y presión	40
6	Historia de las prensas	20
7	Separación líquido-líquido	20
Total		192

Este módulo consta de 192 horas, repartidas en 6 horas semanales. En el número de periodos lectivos asignados a cada unidad de trabajo, se incluyen los tiempos correspondientes a motivación, exposición, trabajo de alumnos, solución de casos prácticos, actividades de elaboración y prácticas analíticas en laboratorio, 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 procuraré ajustarme al mismo.

11. REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

1 SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula, así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

12. BIBLIOGRAFÍA

- *Obtención del Aceite de Oliva Virgen*” Editorial Agrícola Española S.A.3ª Edición. ISBN: 978 – 84 – 85441 – 93 – 8: Luis Civantos López – Villalta.
- “*Aceites y Grasas. Refinación y otros procesos de transformación industrial*” E. Graciani Constante; M.Pl Pérez A-Castellano; M.V. Ruiz Mendez
- *Química y Tecnología del Aceite de Oliva D. Boskou*



CURSO 2022-2023

I E S Santo Domingo

DEPARTAMENTO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL: 0030
OPERACIONES Y CONTROL
DE ALMACÉN EN LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA

PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS

PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
	NOMBRE DEL MÓDULO
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	C.F.G.M. ACEITES Y VINOS
MÓDULO PROFESIONAL:	0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
DURACIÓN:	64 horas
MODALIDAD:	PRESENCIAL
GRUPO:	PRIMERO
PROFESOR/A:	MANUEL E. MARTÍNEZ FORJÁN
CURSO ESCOLAR:	2022 - 2023



1. INTRODUCCIÓN

Son muchos los autores que han hecho referencia al concepto de programación, como ejemplo mencionamos: *Del Valle y García, (2007)*. Programar será la preparación previa de las actividades que realizará cualquier persona, lo que incluye el conocimiento previo de la situación, el conocimiento del presente y la proyección futura. En el campo educativo, la programación que se realiza de las actividades en el aula será el acto curricular más cercano a la intervención didáctica con el alumnado.

La capacitación y la **FORMACIÓN PROFESIONAL** ofrecen una oportunidad de aprendizaje organizada y planificada, en la cual se programa conscientemente la formación de las capacidades que permitirán dar sustento a la competencia laboral y su transición a la vida activa.

Partiremos de los referentes normativos de nuestro actual sistema educativo, para ello hacemos un análisis de sus distintos elementos a la luz del **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. Y concretando para nuestra comunidad autónoma, encontramos ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

Este módulo está encaminado a familiarizar al alumnado con todos los procesos relacionados con el acondicionamiento de aceites de oliva.

La comunicación con el alumnado, además de la presencialidad en el aula, se podrá desarrollar a través de correos electrónicos, uso de mensajes mediante plataformas educativas, etc... siendo la comunicación oficial mediante iPasen /Séneca. Por otro lado, dado el uso más habitual de las redes sociales, (Instagram, Facebook, etc...) queda prohibida la publicación de fotos, videos, grabaciones, textos, etc... relacionadas con las actividades del departamento, sin el permiso expreso del profesorado o de la Dirección del centro., siendo una conducta contraria y sancionada cuando esto ocurra.

2. CONTEXTUALIZACIÓN

Características del Grupo-clase

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado superior tienen 18 – 20 años, siendo la edad mínima de 17, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida.

Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de bachillerato; no obstante, suele ser significativo el número de alumnos provenientes de grado medio, aunque más raro resulta encontrar alumnos que provienen del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado superior, o incluso con titulación universitaria.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión. Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan

obtener un título. Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

En estas edades es común cierta adicción al tabaquismo y al alcohol, el consumo de cannabis, la cocaína y drogas de diseño; por lo que debemos incidir en el desarrollo de temas transversales como la educación para la salud y el consumo

Entorno

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos TODOS los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de MÓDULO SÓLO señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado del Departamento Didáctico considero destacable para el módulo de Industrias Derivadas del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que



gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las instalaciones del Centro señalo, entre otras, taller -bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.

La relación con el Ayuntamiento es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre los profesores existen algunos que intentan trabajar en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria). Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

3. LAS COMPETENCIAS

3.1. LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

Las competencias profesionales, personales y sociales que los alumnos deben adquirir en el módulo de Acondicionamiento de Aceites de Oliva, son las siguientes:

- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva de acuerdo con los requerimientos del producto que se va a obtener.
- 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.
- 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.
- t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

3.2. LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y LAS UNIDADES DE COMPETENCIA Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas:

- a) Obtención de aceites de oliva. INA 013_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.
 - UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.**
- b) Elaboración de vinos y licores INA 174_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.
 - UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.
 - UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.
 - UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.
 - UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.



Unidades de Competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.	0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.
Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.	UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

4. LOS OBJETIVOS

4.1. LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Refina aceites de oliva y de orujo justificando los procedimientos y parámetros de control.
2. Almacena aceites de oliva describiendo los procedimientos y parámetros de control.
3. Clasifica los aceites de oliva, realizando los análisis básicos que garantizan la calidad.
4. Conduce las operaciones de filtración describiendo sus fundamentos e influencia en la conservación.
5. Envasa aceites de oliva justificando el material y el procedimiento seleccionado.

4.2. LOS OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- 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.
- j) Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.
- 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.

4.3. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental.

La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

4.4. Líneas de actuación.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzarlos objetivos del módulo versarán sobre:

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.

5. LOS CONTENIDOS

Los **contenidos básicos de Acondicionamiento de Aceites de Oliva** tal y como se expresan en la Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico en Aceites de oliva y Vinos se organizan en 5 bloques:

- **Aprovisionamiento del almacén:**

Sistemas de reaprovisionamiento. Revisión continua y periódica. Documentación técnica. Tipos de stocks.

Definición, características y variables que intervienen. Costes de gestión y rotación de stock. Control de existencias. Concepto, normas contables y criterios de valoración.

Inventario. Conceptos y tipos. Procedimientos de realización y registros.

Transporte interno.

Condiciones y requerimientos. Medios de manipulación y de transporte interno.

Criterios de selección

Medidas de seguridad. Manejo de cargas. Procedimientos y medidas de seguridad. Logística.



- Recepción de mercancías:

Operaciones y comprobaciones generales. Organización de la recepción. Procedimientos operativos. Medición y pesaje de cantidades.

Aplicaciones de cálculo. Documentos de entrada.

Características y preparación de la documentación. Sistemas de protección de mercancías.

- Almacenamiento:

Tipos de almacén. Clasificación. Sistemas de almacenaje. Clasificación y características. Clasificación y codificación de mercancías.

Criterios de clasificación. Técnicas de codificación. Aplicaciones prácticas. Ubicación de mercancías y señalización. Tipos y características.

Criterios de selección. Condiciones generales de conservación. Documentación de gestión de almacén.

- Expedición de mercancías:

Operaciones y comprobaciones generales. Organización de la expedición.

Procedimientos operativos. Embalajes y etiquetas de productos a expedir.

Información logística, comercial y ambiental. Documentación de salida.

Características y preparación de la documentación. Transporte externo. Tipos y características. Normativa e identificación.

- Aplicación de las TIC en la gestión del almacén:

Operaciones básicas en el manejo del ordenador. Procedimientos operativos y requerimientos básicos.

Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas)

Características y manejo.

Supuestos prácticos de simulación. Transmisión de la información. Redes de comunicación y correo electrónico.

Requerimientos básicos. Envío de archivos. Protección de la documentación. Vulnerabilidad.

6. LOS ELEMENTOS TRANSVERSALES

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumno debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

6.1. TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

6.2. TRABAJO EN EQUIPO

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

6.3. CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales. Adquirir hábitos respetuosos con el medioambiente, en cuanto a reciclaje de, y control del gasto energético de las empresas del sector.

6.4. VALORES, HABILIDADES SOCIALES Y PERSONALES

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia,...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

6.5. ESPÍRITU EMPRENDEDOR, INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

6.6. PARTICIPACIÓN EN PLANES Y PROGRAMAS

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.



8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Inicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A `Red Andaluza de Ecoescuelas`

7. LA METODOLOGÍA

7.1. LOS PRINCIPIOS DIDÁCTICOS O METODOLÓGICOS

El proceso de enseñanza – aprendizaje lo basaremos en todo momento en el “saberhacer”. De acuerdo con lo establecido para el módulo que nos ocupa, el proceso de enseñanza aprendizaje consistirá en una serie de actividades que propicien la iniciativa del alumno y el proceso de autoaprendizaje, desarrollando capacidades de comprensión y análisis, de búsqueda y manejo de información y que además conecten el trabajo desarrollado en el aula con el mundo real, con las empresas y organismos que conforman el entorno del instituto.

En el diseño de actividades se ha tomado una orientación constructivista del proceso de enseñanza – aprendizaje. El alumnado asume un papel activo en el aprendizaje mediante la realización de una serie de actividades programadas que aseguran las condiciones óptimas para el desarrollo de las capacidades terminales propuestas.

En las decisiones relativas al “cómo enseñar”, se procurará diversificar las estrategias didácticas con el objeto de seguir los **principios metodológicos y didácticos** siguientes:

- El aprendizaje significativo. Se dará prioridad a aquellos que se consiguen a través de la experiencia, de la comprensión razonada de lo que se hace y de la aplicación de procedimientos que resuelven las actividades. De esta forma se consigue que el alumnado sea capaz de integrar nuevos contenidos en su estructura previa de conocimientos.
- Potenciar la autoeducación, teniendo en cuenta que el grupo de alumnos consigue su autonomía intelectual cuando es capaz de aprender por sí mismo. Incorporaremos estrategias que permitan establecer una organización independiente del trabajo, la búsqueda autónoma de información y el estudio individual.

- Desarrollar las actividades en un contexto activo de aprendizaje, donde los alumnos y alumnas son los protagonistas y el profesor ejerce un papel de apoyo encaminado fundamentalmente a aumentar la autoestima del alumnado y su motivación hacia la enseñanza.
- Establecer condiciones apropiadas para trabajar en grupo fomentando un clima de trabajo y convivencia adecuado, en el cual los alumnos aprendan a convivir, compartir, contrastar ideas y acciones, y a satisfacer su tendencia natural de comunicación con los otros.
- Atender las diferencias individuales de los alumnos a la hora de diseñar y realizar las actividades y seguir detalladamente sus progresos y las dificultades con las que se encuentren.
- Definir los contenidos organizadores en torno a los procesos reales de trabajo, conectándolos con el entorno socioeconómico de la zona.
- Potenciar el uso de las T.I.C (Tecnologías de la información y la comunicación).

Para conseguir los objetivos metodológicos y didácticos que hemos propuesto, destacamos las **características de la metodología** que se va a emplear para lograr un correcto desarrollo de la programación:

A. Activa:

Casi todas las actividades destacadas en los Procedimientos, las realizan los alumnos/as de forma autónoma. El profesor, en estos casos, se limita a:

- a) Introducir los temas, a través de la realización de esquemas – resumen de las unidades de trabajo
- b) Facilitar la información adecuada
- c) Colaborar con los alumnos/as en la puesta en marcha de una actividad determinada.
- d) Moderar debates.

B. Participativa:

Casi todas las actividades diseñadas en los Procedimientos implican participación del alumnado a la hora de resolverlas y en ocasiones en debates con la directa participación de todo el grupo-clase. Se utilizarán estrategias para impulsar la participación de los alumnos más reticentes al hacerlo. Se realiza una actividad previa en la que el profesor expone la forma correcta de realizar los debates, tomando decisiones tales como:

- a) Elección de moderador.
- b) Elección de grupos.
- c) Formas de discusión.
- d) Formas de votación.

C. Democrática:

Muchas de las decisiones deben tomarse por mayoría, teniendo en cuenta las propuestas hechas con anterioridad, de forma individual ó en grupo.

D. Fomentadora de la tolerancia:

En las actividades grupales y en los debates de tipo general se propiciará un clima de tolerancia y de respeto hacia las ideas ajenas.



E. Atendiendo a los temas transversales y a la educación en valores:

De acuerdo con la filosofía de la Ley Orgánica de Educación (L.O.E), y las disposiciones que la complementan, en la metodología a emplear, se deben utilizar herramientas adecuadas que atiendan y consideren los Temas Transversales y la Educación en Valores.

7.2. LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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.
- Destacaré 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.
- 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 sociolaboral y empresarial comuniquen experiencias al alumnado. También procuraremos organizar una mesa redonda sobre “Educación y Empleo”, para aquellos alumnos de todos los ciclos formativos.
- Simulación de situaciones en las que se tengan que aplicar medidas de primeros auxilios, entrevistas de trabajo, panel de expertos, realización de pruebas de selección de personal, etc.

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

De tipo comprobativo, 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, etc, 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.

F) Actividades extraescolares. Son aquellas en las que el alumno participa voluntariamente fuera del horario lectivo y pueden ser dentro o fuera del centro. Éstas se describen en la programación general del ciclo.




7.3. LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL AULA

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

El espacio que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo, el laboratorio y la bodega. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro.

7.4. LA ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES

Los materiales y recursos didácticos que se van a utilizar como referencia en este módulo son:

-  Videos y DVD didácticos.
-  Fotocopias ajustadas al temario que se está impartiendo, artículos de prensa diaria y especializada, relacionados con los contenidos que estamos tratando.
-  Normativa legal básica.



7.5. LOS MATERIALES DIDÁCTICOS

Los materiales son elaborados por el profesor del módulo, puesto que no hay libro de texto, éstos son realizados con apoyo de la bibliografía recomendada, y se le facilitarán al alumno de forma online a través la classroom creada para este módulo. Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.

- *“Operaciones y control del almacén en la industria alimentaria” Editorial Paraninfo.*
- *“Organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria” Editorial Síntesis.*

7.6. LOS MATERIALES CURRICULARES

De acuerdo con el Decreto 51/2000, de 7 de febrero, son materiales curriculares aquellos de uso directo por profesores y alumnos, que sirven para el desarrollo de la enseñanza, corresponde a los órganos de coordinación didáctica de los centros públicos adoptar los libros de texto y demás materiales que hayan de utilizarse en el desarrollo de las diversas enseñanzas, como son:

- *Explicaciones del profesor, con uso de TIC.*
- *Pizarra*
- *Fotocopias de los temas relacionados con los bloques temáticos.*
- *Manuales de trabajo.*
- *Ejercicios, documentos didácticos y supuestos prácticos.*
- *Documentación gráfica.*
- *Laboratorio.*
- *Una microalmazara.*

Dichos materiales deben reunir, entre otras, las siguientes características:

Deben ser adecuados a las edades de los alumnos y al currículo aprobado por cada Administración educativa.

Deberán reflejar y fomentar el respeto a los principios, valores, libertades, derechos y deberes constitucionales, así como los valores recogidos en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.

7.7. USO DE LOS RECURSOS TIC.

- ✓ Se utilizará Internet como medio de búsqueda y selección de información para aquellas actividades que lo requieran; facilitando una serie de páginas web que sean de utilidad en la materia que estamos tratando.
- ✓ Se incorporará el uso del correo electrónico como medio adicional de comunicación entre el profesor y el alumno, de forma que se puedan realizar consultas, enviar ejercicios para su corrección al profesor, siempre de acuerdo con las condiciones particulares y recursos disponibles por parte de los alumnos.

7.8. LOS RECURSOS HUMANOS: LA GESTIÓN DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES

7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- a) **Individual:** Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- b) **Parejas:** para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- c) **Grupo clase:** Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

7.8.2. *Las relaciones intermodulares o interciclos*

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes.

7.8.3. *La coordinación y participación*

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo

7.8.4. *La organización y gestión de desdobles*

Dada la actual situación de pandemia mundial, dentro del módulo las sesiones teóricas se realizarán de manera presencial a todo el grupo. Mientras que las sesiones prácticas el grupo se dividirán en dos, para minimizar el número de alumnos en espacios reducidos como laboratorio o bodega.

8. LA EVALUACIÓN

8.1. MOMENTOS DE EVALUACIÓN

La finalidad de la evaluación del módulo de Acondicionamiento de aceites de oliva es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza-aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje adquiriendo estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje. Se llevará a cabo en varios períodos (inicial, parciales y final).

Al principio de curso se realizará una evaluación inicial para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.



8.2. LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN (RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE)

Los criterios de evaluación tienen que ver con los resultados de aprendizaje previstos. A continuación se expresan los criterios de evaluación para cada uno de los resultados de aprendizaje que se correlacionan con cada uno de los bloques temáticos incluidos en los contenidos básicos de la Orden 15 de octubre de 2009.

Para el módulo de Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria se han programado los siguientes criterios de evaluación:

RA1. Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.

Criterios de evaluación del Bloque Temático I: Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.

- Se han definido los tipos de stock y sus variables.
- Se han identificado los diferentes tipos de inventarios.
- Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.
- Se han caracterizado los medios de transporte internos.
- Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.
- Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.
- Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.
- Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.

RA 2. Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.

Criterios de evaluación del Bloque Temático II: Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.

- Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.
- Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.
- Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.
- Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.
- Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.
- Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.
- Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.

RA 3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.

Criterios de evaluación del Bloque Temático III: Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.

- Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.
- Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.
- Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.
- Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.
- Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.

- Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.
- Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.

RA 4. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.
 Criterios de evaluación del Bloque Temático IV: Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.

- Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.
- Se ha registrado la salida de existencias actualizando los stock.
- Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.
- Se ha mantenido el orden y la limpieza en la zona de expedición.
- Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.

RA 5. Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén. Criterios de evaluación del Bloque Temático V: Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

- Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.
- Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.
- Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.
- Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.
- Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.
- Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.

8.3. LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS PARA EVALUAR

Las técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación elegidos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida(actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:



Observación sistemática y registro personal	<ul style="list-style-type: none">• Observación directa del trabajo en el aula, bodega o laboratorio y salidas.• Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.• Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación.• Control de asistencia.
Análisis de las producciones de los alumnos y alumnas	<ul style="list-style-type: none">• Actividades en clase (problemas, ejercicios, respuestas a preguntas,).• Informes o textos escritos.• Trabajos monográficos.• Memorias de investigación.
Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos	<ul style="list-style-type: none">• Expresión y calidad en la exposición.• Calidad de los contenidos.• Medios utilizados y su uso.
Destrezas y utilización de las TICs	<ul style="list-style-type: none">• Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual.• Utilización de las nuevas tecnologías.
Realización de pruebas específicas	<ul style="list-style-type: none">• Exámenes escritos.• Exposición de un tema, en grupo o individualmente.• Cuestionarios.

En las actividades y trabajos en grupo, se calificarán, evaluándose tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. También se da importancia a la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como redactar los informes y tareas escritas con la corrección que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado oral y escrito. Se valorará la correcta ortografía y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las actitudes desarrolladas y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, laboratorio, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.

8.4. LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE CONTENIDOS CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES.	
PRUEBAS OBJETIVAS ESCRITAS (preguntas cortas, cuestionarios de aplicación, test, problemas, etc...)	60%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO: Realización de trabajos prácticos, resolución de problemas y actividades- Elaboración de trabajos monográficos, informes, exposiciones orales, memorias de prácticas...	30%
REGISTROS ACTITUDINALES Y DE PARTICIPACIÓN: respeto a los compañeros, al profesorado, saber estar, participación, medidas de higiene y disposición.	10%

Contenidos actitudinales: *La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida, esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 10%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso. Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este módulo en cada evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen de recuperación parcial que se llevará a cabo en cada una de las evaluaciones.*



En cada evaluación se realizarán dos exámenes, uno por cada bloque temático impartido, con CARÁCTER ELIMINATORIO, siempre y cuando la nota sea superior a un cinco. La calificación de la evaluación será la MEDIA ARITMÉTICA de los dos exámenes realizados. No obstante en caso de no superar uno o ninguno de los exámenes, al final de cada evaluación o al principio de la siguiente (en el caso de la 1ª evaluación) según la disponibilidad temporal se realizará un examen de recuperación, en el que cada alumno se examinará del bloque temático suspenso. En caso de aprobar el bloque suspenso se le haría media aritmética con el aprobado anteriormente o en caso de examinarse de los dos bloques temáticos, su calificación se obtendrá de este examen de recuperación, superando la evaluación correspondiente, si la calificación obtenida es de un cinco. En caso de suspender nuevamente uno de los dos bloques temáticos a la recuperación que se llevará a cabo en Junio irá con la evaluación completa (es decir, los dos bloques temáticos).

La calificación final del módulo será la media aritmética de todas las evaluaciones (Con el valor del entero y hasta dos décimas) realizadas a largo del curso, siempre y cuando la calificación obtenida en cada una de ellas sea superior a un cinco. **Si un alumno no superase el módulo**, podrá realizar antes de la evaluación final un examen de recuperación de cada evaluación, que tenga suspensa.

8.5. PROGRAMAS DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN.

Programa de refuerzo, aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

8.5.1. Periodos de recuperación y convocatorias especiales.

Si un alumno o alumna no supera el módulo por evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro. Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará "sin evaluar". Dichas actividades de evaluación final terminarán el 23 de Junio.

8.6. LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno. Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación. En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

9. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NEE

9.1. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico en Aceites de oliva y Vinos habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros

9.2. LA ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEE (NECESIDADES ESPECIALES DE APOYO EDUCATIVO)

En el aula, pueden existir alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnos/as con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares no significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectivas siempre que se logre la consecución de las capacidades terminales necesarias para obtener la cualificación requerida para el desempeño de su futura profesión. En este curso no se ha detectado alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

En resumen, nos proponemos ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.

9.3. EL DISEÑO DE PLANES ESPECÍFICOS DE ATENCIÓN PARA PENDIENTES Y REPETIDORES.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se le entregarán actividades de refuerzo en caso de necesitarlas. No obstante, semanalmente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula. En este curso no hay alumnado en situación de pendiente del módulo Acondicionamiento de Aceites de Oliva.

A aquellos/as alumnos/as que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementario de refuerzo. De esta forma se tendrá con este alumnado un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés. El trabajo de exposición que se hará al final de cada trimestre, será adaptado a las necesidades del alumnado. En el caso que en vez de ampliar información, necesite reforzar, realizará el trabajo sobre un tema ya estudiado en clase.

El examen extraordinario se calificará como “Recupera” o “No recupera” y se considerará como calificación numérica de 5 en caso de recuperar, con excepción de casos especiales según el criterio del anterior párrafo en cuyo caso se calificará al alumno con la nota que obtenga en la prueba de recuperación.

En esta misma convocatoria el alumnado que desee mejorar su calificación final hará una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo y renunciará a su nota anterior. Los/as alumnos/as que no aprueben en la Convocatoria Ordinaria, tendrán que ser evaluados en la Convocatoria Extraordinaria de **todos los contenidos del módulo a recuperar**.



10. LAS UNIDADES DE TRABAJO: SECUENCIACIÓN Y TEMPORIZACIÓN

Los contenidos básicos se han estructurado en 10 unidades didácticas que se relacionan a continuación, junto con la distribución temporal:

UNIDADES DE TRABAJO	
1ª EVALUACIÓN	TEMP
BLOQUE 1. APROVISIONAMIENTO DE ALMACÉN	
UT 1. Operaciones de aprovisionamiento de almacén.	8 horas
UT 2. Transporte de mercancías y manejo de equipos.	6 horas
2ª EVALUACIÓN	TEMP
BLOQUE 2. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS	
UT 3. Operaciones de recepción de mercancías.	12 horas
BLOQUE 3. ALMACENAMIENTO	
UT 4. Operaciones de almacenamiento de mercancías.	13 horas
3ª EVALUACIÓN	TEMP
BLOQUE 4. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS	
UT 5: Operaciones de expedición de mercancías.	13 horas
BLOQUE 5. APLICACIÓN TIC EN LA GESTIÓN DE ALMACÉN	
UT 6: Aplicación de las TIC en la gestión de almacén.	12 horas

Este módulo consta de 64 horas, repartidas en 2 horas semanales. En el número de periodos lectivos asignados a cada unidad de trabajo, se incluyen los tiempos correspondientes a motivación, exposición, trabajo de alumnos, solución de casos prácticos, actividades de elaboración y prácticas analíticas en laboratorio, 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 procuraré ajustarme al mismo.

11. REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

1 SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula, así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a laprogramación.

12. BIBLIOGRAFÍA

- "Operaciones y control del almacén en la industria alimentaria" Editorial Paraninfo.
- "Organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria" Editorial Síntesis.



DEPARTAMENTO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL: 0319 ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
NOMBRE DEL MÓDULO	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	C.F.G.M. ACEITES Y VINOS
MÓDULO PROFESIONAL:	0319. ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
DURACIÓN:	168 horas
MODALIDAD:	PRESENCIAL
GRUPO:	SEGUNDO
PROFESOR/A:	ALEXIS FRANCISCO MORENO RAMIREZ
CURSO ESCOLAR:	2022 - 2023

1. INTRODUCCIÓN

Son muchos los autores que han hecho referencia al concepto de programación, como ejemplo mencionamos: *Del Valle y García, (2007)*. Programar será la preparación previa de las actividades que realizará cualquier persona, lo que incluye el conocimiento previo de la situación, el conocimiento del presente y la proyección futura. En el campo educativo, la programación que se realiza de las actividades en el aula será el acto curricular más cercano a la intervención didáctica con el alumnado.

La capacitación y la **FORMACIÓN PROFESIONAL** ofrecen una oportunidad de aprendizaje organizada y planificada, en la cual se programa conscientemente la formación de las capacidades que permitirán dar sustento a la competencia laboral y su transición a la vida activa.

Partiremos de los referentes normativos de nuestro actual sistema educativo, para ello hacemos un análisis de sus distintos elementos a la luz del **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. Y concretando para nuestra comunidad autónoma, encontramos ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

Este módulo está encaminado a familiarizar al alumnado con todos los procesos relacionados con el acondicionamiento de aceites de oliva.

La comunicación con el alumnado, además de la presencialidad en el aula, se podrá desarrollar a través de correos electrónicos, uso de mensajes mediante plataformas educativas, etc... siendo la comunicación oficial mediante iPasen /Séneca. Por otro lado, dado el uso más habitual de las redes sociales, (Instagram, Facebook, etc...) queda prohibida la publicación de fotos, videos, grabaciones, textos, etc.... relacionadas con las actividades del departamento, sin el permiso expreso del profesorado o de la Dirección del centro., siendo una conducta contraria y sancionada cuando esto ocurra.

2. CONTEXTUALIZACIÓN

Características del Grupo-clase

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado superior tienen 18 – 20 años, siendo la edad mínima de 17, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida.

Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de bachillerato; no obstante, suele ser significativo el número de alumnos provenientes de grado medio, aunque más raro resulta encontrar alumnos que provienen del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado superior, o incluso con titulación universitaria.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión. Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un



título. Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

En estas edades es común cierta adicción al tabaquismo y al alcohol, el consumo de cannabis, la cocaína y drogas de diseño; por lo que debemos incidir en el desarrollo de temas transversales como la educación para la salud y el consumo

Entorno

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos TODOS los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de MÓDULO SÓLO señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Industrias Derivadas del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que

gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las instalaciones del Centro señalo, entre otras, taller -bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.

La relación con el Ayuntamiento es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre los profesores existen algunos que intentan trabajar en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria). Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

3. LAS COMPETENCIAS

3.1. LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

Las competencias profesionales, personales y sociales que los alumnos deben adquirir en el módulo de Acondicionamiento de Aceites de Oliva, son las siguientes:

- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva de acuerdo con los requerimientos del producto que se va a obtener.
- 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.
- 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.
- t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

3.2. LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y LAS UNIDADES DE COMPETENCIA Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas:

- a) Obtención de aceites de oliva. INA 013_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.
 - UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.**
- b) Elaboración de vinos y licores INA 174_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.
 - UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.
 - UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.
 - UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.
 - UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

Unidades de Competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.	0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.
Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.	UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

4. LOS OBJETIVOS

4.1. LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Refina aceites de oliva y de orujo justificando los procedimientos y parámetros de control.
2. Almacena aceites de oliva describiendo los procedimientos y parámetros de control.
3. Clasifica los aceites de oliva, realizando los análisis básicos que garantizan la calidad.
4. Conduce las operaciones de filtración describiendo sus fundamentos e influencia en la conservación.
5. Envasa aceites de oliva justificando el material y el procedimiento seleccionado.

4.2. LOS OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Identificar las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva relacionándolas con las características del producto para su aplicación.
- 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.



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.

4.3. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de acondicionamiento de aceites de oliva y de orujo.

El acondicionamiento de aceites incluye aspectos como:

- Recepción de materia primas y auxiliares.
- Preparación y regulación de equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionamiento de materias primas y auxiliares.
- Ejecución del proceso productivo.
- Control del proceso productivo.
- Toma de muestras y control durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/o desviaciones del proceso productivo.
- Operaciones de almacenamiento.
- Operaciones de envasado y embalaje.
- Registro de parámetros de control.
- Prevención de riesgos laborales.
- El mantenimiento de equipos e instalaciones incluye aspectos como:
 - Preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones.
 - Limpieza de equipos e instalaciones.
- Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en el acondicionamiento de:
 - Aceites de oliva.
 - Aceites de orujo de oliva.

4.4. LÍNEAS DE ACTUACIÓN

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Fundamentos de la refinación. Tipos y operaciones.
- Objetivos y factores de las diferentes etapas en la refinación.
- Almacenamiento y conservación del aceite de oliva.
- Operaciones de filtración, envasado y embalaje.
- Criterios de calidad y análisis del aceite de oliva.
- Adopción de medidas de seguridad y protección en el manejo de instalaciones y equipos.

5. LOS CONTENIDOS

Los contenidos básicos de Acondicionamiento de Aceites de Oliva tal y como se expresan en la Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico en Aceites de oliva y Vinos se organizan en 5 bloques:

- ***Bloque I. Refinación de aceites de oliva:***
 - Fundamentos de la refinación física, química y fisico-química.
 - Características del aceite de oliva a refinar y su relación con el tipo de refinación.
 - Líneas de refinación. Equipos específicos (decolorador, desodorizador, reactores, destiladores). Equipos genéricos (tanques de tratamiento, mezclado y decantación. Dosificadores, centrifugadoras, filtros y otros.)
 - Proceso de refinación. (Desgomado. Neutralización. Winterización. Lavado. Decoloración. Desodorización). Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.
 - Control de calidad durante la refinación. Medidas correctoras. Tratamiento de residuos de refinería. Aplicaciones.
 - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en refinería.
- ***Bloque II. Almacenamiento de los aceites de oliva:***
 - Oxidación de aceites de oliva. Características fundamentales y factores.
 - Características de una bodega, depósitos y equipos auxiliares.
 - Operaciones de limpieza de las instalaciones y equipos.
 - Manejo de los equipos e instalaciones de la bodega. Normas de funcionamiento.
 - Control de calidad en bodega. Desviaciones y medidas correctoras.
 - Documentación y registros en bodega.
 - Relación entre las existencias en bodega con los análisis de la aceituna. Rendimiento industrial.
 - Almacenamiento del aceite de oliva virgen en atmósferas inertes.
 - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en bodega.
- ***Bloque III. Clasificación de los aceites de oliva:***
 - Tipos de aceite de oliva. Características
 - Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.
 - Criterios de calidad y parámetros que la determinan.
 - Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas)
 - Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.
 - Interpretación de los resultados. Documentación.
 - Análisis sensorial y valoración organoléptica.
 - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la realización de los controles básicos.
 - Aceite de oliva y salud.
- ***Bloque IV. Operaciones de filtración del aceite de oliva:***
 - Tipificación y coupages de aceites de oliva.
 - Filtración. Fundamentos y tipos. Influencia en la conservación.
 - Preparación y manejo de los filtros. Tipos de filtros y material filtrante.
 - Control de calidad en la filtración. Parámetros y dispositivos de control.



- Documentación y registros. Medidas correctoras.
- Operaciones de limpieza de las instalaciones y equipos de filtración.

- Influencia de la filtración en la imagen del producto y de la marca.



▪ **Bloque V. Operaciones de envasado:**

- Características del envase y embalaje. Función. Materiales. Incompatibilidades, formatos, conservación y almacenamiento.
- Métodos de envasado y embalaje
- Etiquetado. Normativa. Tipos y códigos. Productos adhesivos y otros auxiliares.
- Identificación de los equipos de envasado, etiquetado y embalaje. Regulación y manejo.
- Procedimientos de llenado y cierre de envases. Controles básicos.
- Identificación del lote y trazabilidad.
- Control de calidad en envasado y embalaje.
- Documentación y registros. Medidas correctoras.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante el envasado y embalaje.
- Procedimientos de recogida selectiva y reutilización de los materiales de envasado y embalaje.

6. LOS ELEMENTOS TRANSVERSALES

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumno debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

6.1. TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

6.2. TRABAJO EN EQUIPO

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

6.3. CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales. Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje de, y control del gasto energético de las empresas del sector.

6.4. VALORES, HABILIDADES SOCIALES Y PERSONALES

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia,...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

6.5. ESPÍRITU EMPRENDEDOR, INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

6.6. PARTICIPACIÓN EN PLANES Y PROGRAMAS

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE
20. AulaDjaque



21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Innicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A `Red Andaluza de Ecoescuelas´

7. LA METODOLOGÍA

7.1. LOS PRINCIPIOS DIDÁCTICOS O METODOLÓGICOS

El proceso de enseñanza – aprendizaje lo basaremos en todo momento en el “saber hacer”. De acuerdo con lo establecido para el módulo que nos ocupa, el proceso de enseñanza aprendizaje consistirá en una serie de actividades que propicien la iniciativa del alumno y el proceso de autoaprendizaje, desarrollando capacidades de comprensión y análisis, de búsqueda y manejo de información y que además conecten el trabajo desarrollado en el aula con el mundo real, con las empresas y organismos que conforman el entorno del instituto.

En el diseño de actividades se ha tomado una orientación constructivista del proceso de enseñanza – aprendizaje. El alumnado asume un papel activo en el aprendizaje mediante la realización de una serie de actividades programadas que aseguran las condiciones óptimas para el desarrollo de las capacidades terminales propuestas.

En las decisiones relativas al “cómo enseñar”, se procurará diversificar las estrategias didácticas con el objeto de seguir los **principios metodológicos y didácticos** siguientes:

- El aprendizaje significativo. Se dará prioridad a aquellos que se consiguen a través de la experiencia, de la comprensión razonada de lo que se hace y de la aplicación de procedimientos que resuelven las actividades. De esta forma se consigue que el alumnado sea capaz de integrar nuevos contenidos en su estructura previa de conocimientos.
- Potenciar la autoeducación, teniendo en cuenta que el grupo de alumnos consigue su autonomía intelectual cuando es capaz de aprender por sí mismo. Incorporaremos estrategias que permitan establecer una organización independiente del trabajo, la búsqueda autónoma de información y el estudio individual.
- Desarrollar las actividades en un contexto activo de aprendizaje, donde los alumnos y alumnas son los protagonistas y el profesor ejerce un papel de apoyo encaminado fundamentalmente a aumentar la autoestima del alumnado y su motivación hacia la enseñanza.
- Establecer condiciones apropiadas para trabajar en grupo fomentando un clima de trabajo y convivencia adecuado, en el cual los alumnos aprendan a convivir, compartir, contrastar ideas y acciones, y a satisfacer su tendencia natural de comunicación con los otros.
- Atender las diferencias individuales de los alumnos a la hora de diseñar y realizar las actividades y seguir detalladamente sus progresos y las dificultades con las que se encuentren.
- Definir los contenidos organizadores en torno a los procesos reales de trabajo, conectándolos con el entorno socioeconómico de la zona.
- Potenciar el uso de las T.I.C (Tecnologías de la información y la comunicación).

Para conseguir los objetivos metodológicos y didácticos que hemos propuesto, destacamos las **características de la metodología** que se va a emplear para lograr un correcto desarrollo de la programación:

A. Activa:

Casi todas las actividades destacadas en los Procedimientos, las realizan los alumnos/as de forma autónoma. El profesor, en estos casos, se limita a:

- a) Introducir los temas, a través de la realización de esquemas – resumen de las unidades de trabajo
- b) Facilitar la información adecuada
- c) Colaborar con los alumnos/as en la puesta en marcha de una actividad determinada.
- d) Moderar debates.

B. Participativa:

Casi todas las actividades diseñadas en los Procedimientos implican participación del alumnado a la hora de resolverlas y en ocasiones en debates con la directa participación de todo el grupo-clase. Se utilizarán estrategias para impulsar la participación de los alumnos más reticentes al hacerlo. Se realiza una actividad previa en la que el profesor expone la forma correcta de realizar los debates, tomando decisiones tales como:



- a) Elección de moderador.
- b) Elección de grupos.
- c) Formas de discusión.
- d) Formas de votación.

C. Democrática:

Muchas de las decisiones deben tomarse por mayoría, teniendo en cuenta las propuestas hechas con anterioridad, de forma individual ó en grupo.

D. Fomentadora de la tolerancia:

En las actividades grupales y en los debates de tipo general se propiciará un clima de tolerancia y de respeto hacia las ideas ajenas.

E. Atendiendo a los temas transversales y a la educación en valores:

De acuerdo con la filosofía de la Ley Orgánica de Educación (L.O.E), y las disposiciones que la complementan, en la metodología a emplear, se deben utilizar herramientas adecuadas que atiendan y consideren los Temas Transversales y la Educación en Valores.

7.2. LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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.
- Destacaré 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.
- 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 sociolaboral y empresarial comuniquen experiencias al alumnado. También procuraremos organizar una mesa redonda sobre “Educación y Empleo”, para aquellos alumnos de todos los ciclos formativos.
- Simulación de situaciones en las que se tengan que aplicar medidas de primeros auxilios, entrevistas de trabajo, panel de expertos, realización de pruebas de selección de personal, etc.

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

De tipo comprobativo, 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, etc, 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.

F) Actividades extraescolares. Son aquellas en las que el alumno participa voluntariamente fuera del horario lectivo y pueden ser dentro o fuera del centro. Éstas se describen en la programación general del ciclo.




7.3. LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL AULA

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

El espacio que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo, el laboratorio y la bodega. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro.

7.4. LA ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES

Los materiales y recursos didácticos que se van a utilizar como referencia en este módulo son:

-  Videos y DVD didácticos.
-  Fotocopias ajustadas al temario que se está impartiendo, artículos de prensa diaria y especializada, relacionados con los contenidos que estamos tratando.
-  Normativa legal básica

7.5. LOS MATERIALES DIDÁCTICOS

Los materiales son elaborados por el profesor del módulo, puesto que no hay libro de texto, éstos son realizados con apoyo de la bibliografía recomendada, y se le facilitarán al alumno de forma online a través la classroom creada para este módulo. Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.

- *“Obtención del Aceite de Oliva Virgen” Editorial Agrícola Española S.A.3ª Edición. ISBN: 978 – 84 – 85441 – 93 – 8: Luis Civantos López – Villalta.*



- “Aceites y Grasas. Refinación y otros procesos de transformación industrial” E. Graciani Constante; M.Pl Pérez A-Castellano; M.V. Ruiz Mendez
- *Química y Tecnología del Aceite de Oliva* D. Boskou
- *Se suministran varios títulos de consulta para que el alumno/a interesado/a pueda tener un apoyo adicional, aunque se considera suficiente el material aportado por el profesor y la biblioteca del Centro. Como materiales didácticos de referencia se utilizan los elaborados por el profesor docente del módulo.*

7.6. LOS MATERIALES CURRICULARES

De acuerdo con el Decreto 51/2000, de 7 de febrero, son materiales curriculares aquellos de uso directo por profesores y alumnos, que sirven para el desarrollo de la enseñanza, corresponde a los órganos de coordinación didáctica de los centros públicos adoptar los libros de texto y demás materiales que hayan de utilizarse en el desarrollo de las diversas enseñanzas, como son:

- *Explicaciones del profesor, con uso de TIC.*
- *Pizarra*
- *Fotocopias de los temas relacionados con los bloques temáticos.*
- *Manuales de trabajo.*
- *Ejercicios, documentos didácticos y supuestos prácticos.*
- *Documentación gráfica.*
- *Laboratorio.*
- *Una microalmazara.*

Dichos materiales deben reunir, entre otras, las siguientes características:

Deben ser adecuados a las edades de los alumnos y al currículo aprobado por cada Administración educativa.

Deberán reflejar y fomentar el respeto a los principios, valores, libertades, derechos y deberes constitucionales, así como los valores recogidos en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.

7.7. USO DE LOS RECURSOS TIC.

- ✓ Se utilizará Internet como medio de búsqueda y selección de información para aquellas actividades que lo requieran; facilitando una serie de páginas web que sean de utilidad en la materia que estemos tratando.
- ✓ Se incorporará el uso del correo electrónico como medio adicional de comunicación entre el profesor y el alumno, de forma que se puedan realizar consultas, enviar ejercicios para su corrección al profesor, siempre de acuerdo con las condiciones particulares y recursos disponibles por parte de los alumnos.
- ✓ Por otro lado, dado el uso más habitual de las redes sociales, (Instagram, Facebook, etc...) queda prohibida para el alumnado la publicación de fotos, videos, grabaciones, textos, etc... relacionadas con las actividades del departamento, sin el permiso expreso del profesorado o de la Dirección del centro., siendo una conducta contraria y sancionada cuando esto ocurra.

7.8. LOS RECURSOS HUMANOS: LA GESTIÓN DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES

7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

a) Individual: Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.

b) Parejas: para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.

c) Grupo clase: Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes.

7.8.3. La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo

7.8.4. La organización y gestión de desdobles

Dada la actual situación de pandemia mundial, dentro del módulo las sesiones teóricas se realizarán de manera presencial a todo el grupo. Mientras que las sesiones prácticas el grupo se dividirán en dos, para minimizar el número de alumnos en espacios reducidos como laboratorio o bodega.

8. LA EVALUACIÓN

8.1. MOMENTOS DE EVALUACIÓN

La finalidad de la evaluación del módulo de Acondicionamiento de aceites de oliva es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza-aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.



- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje. Se llevará a cabo en varios períodos (inicial, parciales y final).

Al principio de curso se realizará una evaluación inicial para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

8.2. LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN (RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE)

Los criterios de evaluación tienen que ver con los resultados de aprendizaje previstos. A continuación se expresan los criterios de evaluación para cada uno de los resultados de aprendizaje que se correlacionan con cada uno de los bloques temáticos incluidos en los contenidos básicos de la Orden 15 de octubre de 2009.

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 1. Refina aceites de oliva y de orujo justificando los procedimientos y parámetros de control.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han descrito los fundamentos de la refinación física, química y fisico-química.
- b) Se ha seleccionado el tipo de refinación, relacionándolo con las características del aceite que se va a refinar.
- c) Se han secuenciado las operaciones de refinación dependiendo de las características de los aceites.
- d) Se han identificado los equipos para la refinación de aceites de oliva y orujo.
- e) Se ha realizado la carga de los equipos y se han dosificado las materias auxiliares.
- f) Se han refinado los aceites de oliva y de orujo, de acuerdo con los procedimientos establecidos, realizando los controles básicos.
- g) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.
- h) Se han reconocido los residuos de refinería y los tratamientos para su posterior reutilización y aprovechamiento.
- i) Se han adoptado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 2. Almacena aceites de oliva describiendo los procedimientos.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han caracterizado las bodegas para el almacenamiento de los aceites de oliva.
- b) Se han reconocido las normas de funcionamiento de las bodegas.
- c) Se han seleccionado los equipos de trasiego y los depósitos de almacenamiento.

- d) Se han realizado las operaciones de limpieza de las instalaciones, utilizando los productos adecuados.
- e) Se ha trasegado el aceite y llenado los depósitos.
- f) Se han realizado los controles básicos de calidad.
- g) Se han reconocido las desviaciones más frecuentes, analizando las causas y las medidas correctoras.
- h) Se han cumplimentado los registros que aseguran la trazabilidad.
- i) Se han relacionado las existencias en bodega con los rendimientos del proceso.
- j) Se ha almacenado el aceite de oliva virgen en atmósferas pobres de oxígeno, justificando su utilización.
- k) Se han adoptado las medidas

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 3. Clasifica los aceites de oliva, realizando los análisis básicos que garantizan la calidad.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han descrito las características de los tipos de aceites de oliva.
- b) Se han definido los criterios de calidad y los parámetros que la determinan.
- c) Se han reconocido los fundamentos y metodología de los controles básicos.
- d) Se han identificado los equipos e instrumentos de medida de los controles básicos.
- e) Se ha determinado la acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas.
- f) Se han interpretado los resultados de los controles básicos.
- g) Se ha realizado el análisis sensorial del aceite y asignado la valoración organoléptica.
- h) Se ha valorado la calidad del aceite de oliva virgen y sus beneficios para la salud.

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 4. Conduce las operaciones de filtración describiendo sus fundamentos e influencia en la conservación.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha realizado el «coupage» de los aceites de oliva de acuerdo con las especificaciones.
- b) Se han identificado los tipos y sistemas de filtración.
- c) Se han relacionado las características del aceite que se va a filtrar con el material filtrante que se tiene que utilizar.
- d) Se han reconocido las consecuencias de la filtración en la conservación del aceite.
- e) Se han identificado las operaciones de preparación de los filtros.
- f) Se han preparado los filtros y realizado las operaciones de filtración.
- g) Se han reconocido los parámetros y dispositivos de control.
- h) Se han identificado las desviaciones y sus medidas correctoras.
- i) Se ha valorado la influencia de la filtración en la imagen del producto y de la marca.

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 5. Envasa aceites de oliva justificando el material y el procedimiento seleccionado.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido los métodos de envasado y embalaje.
- b) Se han identificado los materiales de envasado y su influencia en la conservación.
- c) Se han regulado y manejado los equipos de envasado, etiquetado y embalaje.
- d) Se han realizado los controles sistemáticos de llenado y cierre.
- e) Se ha etiquetado el producto envasado.
- f) Se ha aplicado el método de identificación de la producción para garantizar la trazabilidad.



- g) Se han embalado y paletizado los productos envasados.
- h) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado.
- i) Se ha realizado la recogida selectiva y reutilización de los materiales de envasado y embalaje.

8.3. LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS PARA EVALUAR

Las técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación elegidos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:

Observación sistemática y registro personal	• Observación directa del trabajo en el aula, bodega o laboratorio y salidas.
	• Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.
	• Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación.
	• Control de asistencia.
Análisis de las producciones de los alumnos y alumnas	• Actividades en clase (problemas, ejercicios, respuestas a preguntas,).
	• Informes o textos escritos.
	• Trabajos monográficos.
	• Memorias de investigación.
Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos	• Expresión y calidad en la exposición.
	• Calidad de los contenidos.
	• Medios utilizados y su uso.
Destrezas y utilización de las TICs	• Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual.
	• Utilización de las nuevas tecnologías.
Realización de pruebas específicas	• Exámenes escritos.
	• Exposición de un tema, en grupo o individualmente.
	• Cuestionarios.

En las actividades y trabajos en grupo, se calificarán, evaluándose tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. También se da importancia a la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como redactar los informes y tareas escritas con la corrección que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado oral y escrito. Se valorará la correcta ortografía y podrá influir en la calificación de una

prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las actitudes desarrolladas y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, laboratorio, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.

8.4. LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE CONTENIDOS CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES.	
PRUEBAS OBJETIVAS ESCRITAS (preguntas cortas, cuestiones de aplicación, test, problemas, etc...)	50%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO: Realización de trabajos prácticos, resolución de problemas y actividades- Elaboración de trabajos monográficos, informes, exposiciones orales, memorias de prácticas...	20%
REALIZACIÓN DE TRABAJOS PRÁCTICOS: Realización de trabajos prácticos de laboratorio, campo, visita a empresas o cualquier otra actividad propuesta. Así como informes de los mismos Resolución de problemas,	20%
REGISTROS ACTITUDINALES Y DE PARTICIPACION: respeto a los compañeros, al profesorado, saber estar, participación, medidas de higiene y disposición.	10%

Contenidos actitudinales: *La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida, esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 10%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso. Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este módulo en cada evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen de recuperación parcial que se llevará a cabo en cada una de las evaluaciones.*

Pruebas escritas corresponde este apartado a los controles y exámenes escritos que se harán sobre los contenidos impartidos. En el caso de no alcanzarse la puntuación mínima media de **5 puntos sobre 10**, se supondrán no alcanzados los objetivos mínimos para la evaluación y supondrá la evaluación negativa correspondiente. Llegado a puntuación de **4,5**, será posible tener en cuenta para poder hacer media con las restantes pruebas del apartado correspondiente, y será superado dicho contenido, si en total la media es igual o superior a **5**.

Se realizarán **exámenes eliminatorios por agrupación de unidades didácticas** (según criterio del profesor/a), con su correspondiente refuerzo en los cuales se decidirá la nota del trimestre correspondiente. Sólo se aprobará el trimestre si se tiene en cada uno de ellos una puntuación mínima de 5 sobre 10, y por lo tanto la nota final de este apartado



será la media de todos los exámenes realizados. La calificación de la evaluación será la MEDIA ARITMÉTICA de los exámenes realizados. No obstante, en caso de no superar uno o ninguno de los exámenes, al final de cada evaluación o al principio de la siguiente (en el caso de la 1ª y 2ª evaluación) **según la disponibilidad temporal se realizará un examen de recuperación**, en el que cada alumno se examinará del bloque temático suspenso. En caso de aprobar el bloque suspenso se le haría media aritmética con el aprobado anteriormente o en caso de examinarse de dos o más bloques temáticos, su calificación se obtendrá de este examen de recuperación, superando la evaluación correspondiente, si la calificación obtenida es de un cinco. En caso de suspender nuevamente uno de los dos bloques temáticos en la recuperación que se llevará a cabo, en el examen que se realiza en Junio, iría con la evaluación completa (es decir, con todos los bloques o unidades que abarquen esa evaluación).

8.5. PROGRAMAS DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN.

Programa de refuerzo, aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

8.5.1. Periodos de recuperación y convocatorias especiales.

Si un alumno o alumna no supera el módulo por evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro. Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará “sin evaluar”. Dichas actividades de evaluación final terminarán el 23 de Junio.

8.6. LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno. Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación. En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

9. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NEE

9.1. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico en Aceites de oliva y Vinos habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros

9.2. LA ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEE (NECESIDADES ESPECIALES DE APOYO EDUCATIVO)

En el aula, pueden existir alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnos/as con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares no significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectivas siempre que se logre la consecución de las capacidades terminales necesarias para obtener la cualificación requerida para el desempeño de su futura profesión.

En este curso no se ha detectado alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

En resumen, nos proponemos ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.

9.3. EL DISEÑO DE PLANES ESPECÍFICOS DE ATENCIÓN PARA PENDIENTES Y REPETIDORES.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se le entregarán actividades de refuerzo en caso de necesitarlas. No obstante, semanalmente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula. En este curso no hay alumnado en situación de pendiente del módulo Acondicionamiento de Aceites de Oliva.

A aquellos/as alumnos/as que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios de refuerzo. De esta forma se tendrá con este alumnado un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés. El trabajo de exposición que se hará al final de cada trimestre, será adaptado a las necesidades del alumnado. En el caso que en vez de ampliar información, necesite reforzar, realizará el trabajo sobre un tema ya estudiado en clase.

El examen extraordinario se calificará como “Recupera” o “No recupera” y se considerará como calificación numérica de 5 en caso de recuperar, con excepción de casos especiales según el criterio del anterior párrafo en cuyo caso se calificará al alumno con la nota que obtenga en la prueba de recuperación.

En esta misma convocatoria el alumnado que desee mejorar su calificación final hará una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo y renunciará a su nota anterior.



Los/as alumnos/as que no aprueben en la Convocatoria Ordinaria, tendrán que ser evaluados en la Convocatoria Extraordinaria de **todos los contenidos del módulo a recuperar**.

10. LAS UNIDADES DE TRABAJO: SECUENCIACIÓN Y TEMPORIZACIÓN

Los contenidos básicos se han estructurado en 10 unidades didácticas que se relacionan a continuación, junto con la distribución temporal:

UNIDADES DE TRABAJO	
1ª EVALUACIÓN	TEMP
UT 1. Almacenamiento de aceites de oliva.	24 horas
UT 2. Características de acondicionamiento de la bodega.	14 horas
UT 3. Clasificación de los aceites de oliva. Análisis sensorial y la valoración organoléptica.	14 horas
UT 4. Determinación de calidad de aceites de oliva.	20 horas
UT 5: Proceso de refinado de aceites de oliva	24 horas
2ª EVALUACIÓN	TEMP
UT 6: Desarrollo de los métodos físicos y químicos de los controles básicos en el refinado de aceites.	20 horas
UT 7: Seguridad y salud laboral en la refinería.	12 horas
UT 8: Procesos de gestión de residuos y subproductos en la refinería.	12 horas
UT 9. Operaciones de filtración del aceite de oliva.	14 horas
UT 10. Operaciones de envasado del aceite de oliva	14 horas

Este módulo consta de 168 horas, repartidas en 8 horas semanales durante 22 semanas (12 para la primera evaluación y 10 para la segunda). En el número de periodos lectivos asignados a cada unidad de trabajo, se incluyen los tiempos correspondientes a motivación, exposición, trabajo de alumnos, solución de casos prácticos, actividades de elaboración y prácticas analíticas en laboratorio, 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 procuraré ajustarme al mismo.

11. REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

1 SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula, así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

12. BIBLIOGRAFÍA

- *Obtención del Aceite de Oliva Virgen*” Editorial Agrícola Española S.A.3ª Edición. ISBN: 978 – 84 – 85441 – 93 – 8: Luis Civantos López – Villalta.
- “*Aceites y Grasas. Refinación y otros procesos de transformación industrial*” E. Graciani Constante; M.Pl Pérez A-Castellano; M.V. Ruiz Mendez
- *Química y Tecnología del Aceite de Oliva D. Boskou*



DEPARTAMENTO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

CURSO 2022-2023

IES SANTO DOMINGO



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO:
ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS
CENTRO: IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS
MÓDULO PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS
DURACIÓN: 189 HORAS
MODALIDAD: PRESENCIAL
GRUPO: 2º CFGM
PROFESOR/A: MARÍA JOSÉ BLANCO HOLGADO
CURSO ESCOLAR: 2022-2023



ÍNDICE

1.-INTRODUCCIÓN
2.-CONTEXTUALIZACIÓN
2.1.-CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO CLASE
2.2.-ENTORNO
3.-COMPETENCIAS
3.1.-COMPETENCIAS PROFESIONALES PERSONALES Y SOCIALES
3.2.-LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y LAS UNIDADES DE COMPETENCIA Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL
4.-OBJETIVOS
4.1.-OBJETIVOS GENERALES EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL.
4.2.-OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO.
4.3.- OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES.
5.-RESULTADOS DE APRENDIZAJE.
6.-ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.
7.- LÍNEAS DE ACTUACIÓN.
8.- CONTENIDOS.
8.1.-CONTENIDOS BÁSICOS.
8.2.-ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS.
9.-SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS Y SU TEMPORALIZACIÓN.
10.-ELEMENTOS TRANSAVERSALES.
10.1.-TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN
10.2.-TRABAJO EN EQUIPO
10.3.-CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE
10.4.-VALORES, HABILIDADES SOCIALES Y PERSONALES
10.5.-ESPÍRITU EMPRENDEDOR, INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN.
10.6.-PARTICIPACIÓN EN PLANES Y PROGRAMAS.
11.-LA METODOLOGÍA
11.1.-LOS PRINCIPIOS DIDÁCTICOS O METODOLÓGICOS
11.2.-LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.



11.3.-ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS
11.4.-LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL AULA
11.5.-LA ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES
11.5.1.- LOS MATERIALES DIDÁCTICOS
11.5.2.-LOS MATERIALES CURRICULARES
11.5.3.-USO DE LOS RECURSOS TIC.
11.6.-LOS RECURSOS HUMANOS: LA GESTIÓN DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES.
11.6.1.-LOS AGRUPAMIENTOS Y EQUIPOS DE TRABAJO
11.6.2.-LAS RELACIONES INTERMODULARES O INTERCICLOS
11.6.3.-LA COORDINACIÓN Y PARTICIPACIÓN
11.6.4.-LA ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE DESDOBLES
12.-LA EVALUACIÓN
12.1.-MOMENTOS DE EVALUACIÓN
12.2.-LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.
12.3.-LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS PARA EVALUAR.
12.4.-LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.
12.5.-PROGRAMAS DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN.
12.6.-PERIODOS DE RECUPERACIÓN Y CONVOCATORIAS ESPECIALES.
12.7.-LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE
13.-LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NEAE
13.1.-LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
13.2.-LA ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEAE (NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO)
13.3.-EL DISEÑO DE PLANES ESPECÍFICOS DE ATENCIÓN PARA PENDIENTES Y REPETIDORES.
14.-REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN
15.-BIBLIOGRAFÍA.
15.1. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.
15.2.-DISPOSICIONES NORMATIVAS.
15.3.-REFERENCIAS WEB.



1.-INTRODUCCIÓN.

La sociedad actual concede gran importancia a la educación que reciben sus jóvenes, en la convicción de que de ella dependen tanto el bienestar individual como colectivo, como se expone en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en adelante LOE (MEC, 2006).

En opinión de Zabala M.A. (1989), la programación es un **instrumento fundamental** para poner en práctica una **enseñanza de calidad**.

Son muchas las razones para señalar la necesidad que tenemos los profesores para programar, una de ellas es que permite **adaptar** nuestro trabajo educativo a las **características de la realidad** en la que vamos a aplicarla.

La programación la podemos definir como un instrumento en manos del profesor **para establecer las decisiones sobre los distintos componentes curriculares en el ámbito del aula**, con el fin de planificar el proceso de enseñanza y aprendizaje, según Suárez Díaz, R. (2005).

Tejada Fernández J., (2005), señala, que al elaborar la Programación nuestro Sistema Educativo da a los Centros un grado importante de autonomía pedagógica, pero al realizarla hay que tener en cuenta los distintos niveles de concreción curricular.



Figura 1.-Niveles de concreción curricular (blogspod, “el poder de la educación”).



De esta forma:

1º.- Desde el primer nivel de concreción curricular, las enseñanzas mínimas para el Ciclo Formativo de Aceite de Oliva y Vinos viene establecido en el **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. La Comunidad autónoma de Andalucía, desarrolla estas enseñanzas mínimas a través de la **Orden de 15 de octubre de 2009**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

En estas disposiciones curriculares nos vienen dados los cinco elementos curriculares:

- **Objetivos**
- **Competencias profesionales**
- **Contenidos,**
- **Orientaciones metodológicas**
- **Criterios de evaluación**

Estos elementos son vinculantes para todos los Centros y por tanto toda Planificación ha de responder a ellos; de ahí que en la programación responda a esas disposiciones curriculares.

2º.- Nuestra programación va a ser la plasmación de la intención educativa más cercana a nuestra realidad educativa, por ello la realizaremos en el marco del **Proyecto Educativo de Centro**.

3º.-Partiendo y respondiendo a esos elementos curriculares cada **Departamento de Coordinación Didáctica**, en nuestro caso, el departamento de industrias alimentarias elaborará las **programaciones de curso** y el profesorado elaborará la programación de aula de cada uno de los módulos que imparta, tomando como **punto de referencia** las disposiciones curriculares al elaborar la **programación de Aula** o conjunto de Unidades Didácticas que va a utilizar con su grupo-clase. Tal como indica Pérez Corbacho, J. (2005).

4º.- En nuestra programación, tendremos que tener en cuenta la diversidad de nuestro alumnado, atendiendo a las distintas necesidades educativas, adaptando estas necesidades de forma individual.

En definitiva, nuestra programación va a ser la plasmación de la intención educativa más cercana a nuestra realidad educativa.

2.-CONTEXTUALIZACIÓN.

2.1.-CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO-CLASE.



Este grupo es un grupo muy cohesionado, donde se genera un ambiente positivo tanto entre ellos como en la relación con el profesorado. Todos los alumnos del grupo son mayores de edad.

Nos encontramos cierta **diversidad en cuanto a dificultades de aprendizaje**, ya que hay alumnos y alumnas que no presentan ninguna dificultad y otros que sí, tanto en la expresión y comprensión oral como en la expresión y comprensión escrita.

Nuestro alumnado de 2º de CFGM asciende a un número de 7, con 4 alumnos y 3 alumnas. En la siguiente tabla se muestra el número de alumnos y alumnas según los intervalos de edad, así como el sexo, matriculados en nuestro módulo de Elaboración de Vinos.

Edad del alumnado	Intervalo de edad	Número de alumnos	SEXO	
			Mujer	Hombre
	16-18	1		1
	18-25	3	1	2
	25-30	1		1
	>30	2	2	

Figura 2.-Tabla que indica la edad y el sexo de nuestro grupo clase (2º CFGM de Aceite de Oliva y Vinos, módulo: Elaboración de Otras bebidas y derivados).

Entre nuestro alumnado todos están titulados en ESO.

Respecto a sus ambiciones laborales, muchos de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y dependiendo de la edad de los alumnos y alumnas, son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión.

Como podemos observar tenemos una amplia diversidad hace que sus **motivaciones, expectativas, deseos... sean muy distintos**, aunque en la mayoría de los casos, sobre todo en los más mayores o maduros, nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Además, creemos que es importante que el profesorado valore el hecho de que el alumnado haya decidido formarse en ciclos formativos de grado medio para completar su formación y darse una oportunidad laboral, ya que muchos vienen desilusionados de la ESO, tienen dificultades de aprendizaje o han retomado sus estudios después de varios años.

Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula, la bodega o el laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de



estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004).

Ante esta **característica social** nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, siempre que sea posible y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la **autonomía en el trabajo** favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Respecto a la **motivación del alumnado**, nos podemos encontrar de todo por lo anteriormente indicado, sin embargo, conforme van conociendo el módulo de elaboración de otras bebidas y derivados, los alumnos suelen motivarse bastante. Es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje y empiezan a formarse sus expectativas e intereses profesionales.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje.

En estas edades es común cierta adicción al tabaquismo y al alcohol, el consumo de cannabis, la cocaína y drogas de diseño; por lo que debemos incidir en el desarrollo de **temas transversales** como la educación para la salud y el consumo.

2.2.-ENTORNO.

La **realidad del Centro** en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto, los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del **Plan de Centro (PC)** están recogidos todos los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de módulo, sólo señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Elaboración de otras bebidas y derivados del grado formativo de Grado Medio de Aceite de Oliva y Vino, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten **Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias**, entre los que está el C.F. de Grado Medio de de Aceite de Oliva y Vinos, modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está **situado** en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que



gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno **cultural y educativo**, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está disminuyendo en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las **instalaciones del Centro** señalo, entre otras, taller -bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.

La **relación con el Ayuntamiento** es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo.

La mayoría de los profesores intentamos **trabajar en equipo** en determinadas actividades que se organizan en el Centro, fomentando el trabajo interdisciplinar. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.



Figura 3.- IES Santo Domingo durante una actividad de muestra de vinos.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes **Órganos**, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están:

Órganos de gobierno	<ul style="list-style-type: none"> - Consejo escolar - Claustro de profesores - Equipo directivo
Órganos de coordinación docente	<ul style="list-style-type: none"> - Equipo docente. - Área de competencias. - Departamento de orientación. - Departamento de formación - Evaluación e innovación educativa - Equipo técnico de coordinación pedagógica - Tutorías - Departamentos de Coordinación didáctica - Departamento de actividades complementarias y extraescolares.

Figura 4.- Órganos del centro.

3.-LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

3.1.-COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.



La competencia Profesional se puede definir como conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad **profesional** conforme a las exigencias de la producción y del empleo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las **competencias profesionales, personales y sociales de este título** que se relacionan a continuación:

- 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.
- e) Controlar las fermentaciones vínicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- 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.
- 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.
- 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.

(Orden de 15 de octubre de 2009).

3.2.-LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y LAS UNIDADES DE COMPETENCIA Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.



La cualificación profesional, es un **conjunto de conocimientos y capacidades** que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a las exigencias de la producción y el empleo. Cada cualificación se organiza en unidades de competencia. **La unidad de competencia es el agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial.** Cada unidad de competencia lleva asociado un módulo formativo y/o profesional, donde se describe la formación necesaria para adquirir esa unidad de competencia. Un conjunto de unidades de competencia forma la cualificación profesional que son los referentes para elaborar después las ofertas formativas conducentes a títulos de Formación Profesional y/o certificados de profesionalidad.

En el siguiente enlace podemos consultar el catálogo nacional de cualificaciones profesionales:

https://incual.mecd.es/documents/35348/80300/CNCP_listadoQ.pdf/

Según el **artículo 6, del 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, la relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título son:

Cualificaciones profesionales completas:

a) Obtención de aceites de oliva. INA 013_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:	b) Elaboración de vinos y licores INA 174_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:
<p>UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.</p> <p>UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.</p>	<p>UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.</p> <p>UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.</p> <p>UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.</p> <p>UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.</p> <p>UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.</p>



Figura 5.-Cualificaciones profesionales completas del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, artículo 6 del Real Decreto 1798/2008 de 3 de noviembre.

4.-OBJETIVOS.

4.1.-OBJETIVOS GENERALES EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL.

Los objetivos definen las capacidades que el alumnado debe desarrollar a lo largo del proceso educativo.

En este sentido, los objetivos generales de la Formación Profesional hacen referencia a la inserción del alumnado en el mundo laboral.

Los objetivos generales en la Formación Profesional, están previstos en el artículo 40 de la **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE)**, publicada en el BOE nº 106, de 4 de mayo de 2006. Donde se expone que:

La formación profesional en el sistema educativo contribuirá a que los alumnos y las alumnas adquieran las capacidades que les permitan:

- a. Desarrollar la competencia general correspondiente a la cualificación o cualificaciones objeto de los estudios realizados.
- b. Comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional.
- c. Conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- d. Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, con especial atención a la prevención de la violencia de género.
- e. Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, así como de las personas con discapacidad, para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.
- f. Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.
- g. Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
- h. Afianzar el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas empresariales
- i. Preparar al alumnado para su progresión en el sistema educativo.
- j. Conocer y prevenir los riesgos medioambientales.

El contenido completo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE), se encuentra disponible a través del siguiente enlace:



<http://www.boe.es/buscar/pdf/2006/BOE-A-2006-7899-consolidado.pdf>

4.2.-OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO.

Los objetivos generales hacen referencia a los objetivos del ciclo, en nuestro caso el ciclo de Aceite de Oliva y Vino.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del 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, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO
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 acondicionamiento 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.

4.3.- OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES.

Como se indica en el epígrafe, los objetivos del módulo hacen referencia a la relación que se establece entre los objetivos del módulo y los objetivos generales del ciclo.

De conformidad con lo establecido en la Orden de 15 de octubre, en su anexo I, dentro del módulo de elaboración de otras bebidas y derivados, la formación de este módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales de este ciclo formativo** que se relacionan a continuación:

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO DE ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS A LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO DE ACEITE DE OLIVA Y VINOS

- 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.
- 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.

- 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.
- 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.

5.-RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

Un resultado de aprendizaje es aquello que se espera que un estudiante conozca, comprenda o sea capaz de hacer. Así se establece en el Real Decreto 1027/2011, de 15 de julio, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior.

De este módulo didáctico se pretende alcanzar los siguientes **resultados de aprendizaje**:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1. Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración.



2. Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados.
3. Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos.
4. Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final.
5. Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.
6. Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.
7. Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada.

6.-ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración/transformación y mantenimiento de equipos e instalaciones.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS
La elaboración de otras bebidas incluye aspectos como:
<ul style="list-style-type: none">- Recepción, conservación, almacenamiento y preparación de la materia prima, auxiliares y productos.- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones de los diferentes procesos.- Ejecución de los procesos de destilación, obtención de vinagres y otros productos derivados.- Ejecución de los procesos de elaboración de bebidas espirituosas, vinos aromatizados, aperitivos y otros.- Aprovechamiento de los subproductos de la vinificación.- Toma de muestra y control del producto durante el proceso.- Aplicación de productos específicos de limpieza.- Control der riesgos laborales en el manejo de equipo de los equipos e instalaciones.- Actuación de acuerdo a los protocolos del plan de calidad.



- Aplicación de las medidas de protección ambiental: ahorro y alternativas energéticas. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos enológicos: líquidos y sólidos. Otras técnicas de prevención o protección.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en la elaboración de:

- Aguardientes y licores
- Vinagres
- Malta y cervezas
- Sidra
- Bebidas espirituosas
- Aromatizados, aperitivos y otros.

7.- LÍNEAS DE ACTUACIÓN.

Las **líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje** que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Los procedimientos de elaboración de cervezas, sidras, mostos, destilados, vinagres y otros productos derivados de la uva y el vino.
- Identificación de los requerimientos y operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de los equipos de destilería y licorería.
- Realización en el taller-bodega de las diferentes operaciones de destilación, elaboración de licores, aperitivos, cervezas y vinos aromatizados.
- Realización de los diferentes controles de la materia prima, del proceso y del producto terminado.
- Manejo de la información asociada al proceso, instrucciones, controles, elaboración de informes.
- Adopción de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.

8.- CONTENIDOS.

8.1.-CONTENIDOS BÁSICOS.

Los **contenidos básicos del módulo de Elaboración de otras bebidas y derivados** tal y como se expresan en la Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el



currículo correspondiente al Título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos se organizan en 7 bloques:

BLOQUE I. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES.

BLOQUE II. DESTILACIÓN Y ELABORACIÓN DE LICORES Y AGUARDIENTES.

BLOQUE III. ELABORACIÓN DE VINAGRE Y SIDRA.

BLOQUE IV. OBTENCIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

BLOQUE V. ELABORACIÓN DE VINOS AROMATIZADOS, APERITIVOS Y OTROS.

BLOQUE VI. ELABORACIÓN DE LA CERVEZA.

BLOQUE VII. ENVASADO DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS.

Los contenidos de cada bloque son:

CONTENIDOS DE LOS BLOQUES TEMÁTICOS
BLOQUE I. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES.
<ul style="list-style-type: none">- Normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias).- Locales de almacenamiento. Características.- Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares.- Condiciones de almacenamiento. Clasificación.- Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento.- Registro de la información.- Buenas prácticas de manipulación de materias primas y auxiliares.
BLOQUE II. DESTILACIÓN Y ELABORACIÓN DE LICORES Y AGUARDIENTES.
<ul style="list-style-type: none">- Normativa.- Fundamentos de la destilación. Leyes.- Tipos de destilados. Alcoholes, flemas, holandas.- Equipos de destilación. Componentes, funcionamiento y regulación.- Destilación discontinua. Alambique y tipos de alambique.- Destilación continua. Columnas de destilación, elementos y componentes, clases. Rectificación.



- Subproductos de destilería. Aprovechamiento.
- Materias primas en licores y aguardientes. Fórmulas.
- Métodos de elaboración de licores y aguardientes. Maceración, mezclado.
- Licores sin alcohol.
- Equipos para la elaboración de licores y aguardientes.
- Tanques de maceración, trituradores, prensas, lavadoras, filtros, alambiques.
- Operaciones de acabado.
- Evolución y transformación de los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.
- Residuos y vertidos obtenidos. Destino y tratamientos.
- Uso eficiente de los recursos energéticos.
- Toma de muestras y controles básicos en el proceso de destilación y elaboración de licores y aguardientes.

BLOQUE III. ELABORACIÓN DE VINAGRE Y SIDRA.

- Historia y normativa.
- Materias primas y auxiliares. El vinagre. Origen. Fermentación acética. Bacterias acéticas.
- Diferentes sistemas de producción de vinagre. Caseros e industriales (Orleans, Frings, luxemburgués).
- Obtención de vinagre a partir de distintos sustratos.
- Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.
- Características de los diferentes tipos de vinagre. Módena, Jerez y otros.
- Envejecimiento.
- Elaboración y tipos de sidra.
- Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado. Composición química del vinagre y de la sidra. Determinaciones analíticas.
- Alteraciones del vinagre y de la sidra.



- Toma de muestras y controles básicos en el proceso de elaboración del vinagre.

BLOQUE IV. OBTENCIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

- Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa.
- Materias primas y auxiliares. Clasificación. Propiedades.
- Elaboraciones. Tipos. Operaciones de proceso (fermentación, destilación, mezcla). Equipos.
- Envejecimiento. Influencia en características finales.
- Aguardientes de vino (Brandy, Armagnac, y otros).
- Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros).
- Otras bebidas espirituosas.
- Toma de muestras y controles básicos en la elaboración de bebidas espirituosas.

BLOQUE V. ELABORACIÓN DE VINOS AROMATIZADOS, APERITIVOS Y OTROS.

- Normativa.
- Origen. Vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados.
- Elaboración. Especies vegetales empleadas. Técnicas. Maceración, adición de extractos.
- Equipos de elaboración. Regulación y/o programación.
- Obtención de vinos aromatizados, aperitivos y otros.
- Defectos y alteraciones. Medidas correctoras.
- Controles básicos en la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.

BLOQUE VI. ELABORACIÓN DE LA CERVEZA.

- Normativa.
- Tipos de cervezas.



- Materias primas y auxiliares (cebada, malta, lúpulo y otras).
- Repercusión de la calidad del agua en la elaboración de la cerveza.
- Maquinaria, instalaciones y equipos.
- Malteado y maceración. Obtención del mosto.
- Filtración, ebullición y clarificación del mosto.
- Microorganismos. Levaduras y bacterias.
- Fermentación del mosto.
- Tratamientos post-fermentativos. Clarificación, filtración, pasterización y maduración. Almacenamiento y guarda.
- Composición y calidad de la cerveza. Toma de muestras y controles físico-químicos, microbiológicos y organolépticos en el proceso de elaboración de la cerveza.

BLOQUE VII. ENVASADO DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS.

- Características de los locales y zonas de envasado.
- Funciones de los envases y embalajes en vinos y otras bebidas. Tipología y fundamentos básicos.
- Equipos de envasado. Enjuagadoras, llenadoras, taponadoras.
- Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivos de seguridad de los equipos de envasado.
- Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado.
- Controles básicos durante el envasado. Control de calidad del producto envasado y de los materiales auxiliares de envasado.
- Equipos de etiquetado/capsulado. Mantenimiento de primer nivel, regulación, dispositivos de seguridad y limpieza.
- Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación.
- Codificación de la información del lote. Legislación. Equipos y técnicas empleadas.
- Análisis de las anomalías más frecuentes en las líneas de envasado y embalado y



<p>sus medidas correctoras.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Innovaciones y avances tecnológicos en los equipos y materiales auxiliares de envasado y embalaje (envases, tipos de cierres, etiquetas y embalajes). Trazabilidad en el proceso.

8.2.-ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS.

Los contenidos básicos se han estructurado en 12 unidades didácticas que se relacionan a continuación.

ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS.
BLOQUE I. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES.
UD 1. Recepción de materias primas y auxiliares.
BLOQUE II. DESTILACIÓN Y ELABORACIÓN DE LICORES Y AGUARDIENTES.
UD 2. Elaboración de licores y aguardientes. Destilación.
BLOQUE III. ELABORACIÓN DE VINAGRE Y SIDRA.
UD 3. Elaboración de vinagre.
UD 4. Elaboración de sidra.
BLOQUE IV. OBTENCIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.
UD.5. Elaboración de Brandy.
UD.6 Elaboración de Ginebra.
UD.7. Elaboración de Ron.
UD.8. Elaboración de whisky.
UD. 9 Elaboración de vodka.
BLOQUE V. ELABORACIÓN DE VINOS AROMATIZADOS, APERITIVOS Y OTROS.
UD 10. Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.
BLOQUE VI. ELABORACIÓN DE CERVEZA.
UD 11. Elaboración de cerveza.
BLOQUE VII. ENVASADO DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS.
UD 12. Envasado de vino y otras bebidas.

9.-SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS Y SU TEMPORALIZACIÓN

EVALUACIONES	BLOQUES DE CONTENIDOS
1ª EVALUACIÓN	I-II-III-VI
2ª EVALUACIÓN	IV-V-VII



El módulo de Elaboración de otras bebidas y derivados comprende **189 horas**

TRIMESTRES	DÍAS
PRIMER TRIMESTRE	65
SEGUNDO TRIMESTRE	40
TOTAL, DÍAS	105
TOTAL, HORAS	$105:5=21$ semanas $21 \times 9h/s=$ 189 horas

La secuenciación de contenidos por bloques temáticos, incluyendo las actividades y los exámenes que tendrán lugar al finalizar el bloque temático se relacionan a continuación:

BLOQUES DE CONTENIDOS	HORAS
BLOQUE I. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES.	25
BLOQUE II. DESTILACIÓN Y ELABORACIÓN DE LICORES Y AGUARDIENTES.	30
BLOQUE III. ELABORACIÓN DE VINAGRE Y SIDRA.	25
BLOQUE IV. OBTENCIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.	30
BLOQUE V. ELABORACIÓN DE VINOS AROMATIZADOS, APERITIVOS Y OTROS.	25
BLOQUE VI. ELABORACIÓN DE LA CERVEZA.	25
BLOQUE VII. ENVASADO DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS.	10
(CNI de 1º en 2019/2020) BLOQUE VI. ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS, DULCES, LICOROSOS, GENEROSOS Y OTROS. U.D.11	19
TOTAL DE HORAS	189

10.-ELEMENTOS TRANSVERSALES.

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.



El **Artículo 3** del R.D. 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, hace referencia a todos estos valores que el alumno debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el **Artículo 10** establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

10.1.-TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación.

Nuestro IES, Santo Domingo, dispone de red interna con google Suite que nos permite beneficiarnos de muchas de sus ventajas, de esta forma la calidad de la enseñanza ha mejorado bastante, además nos ha facilitado el trabajo en estos momentos tan difíciles que estamos viviendo, “pandemia de Covid-19”.

Los servicios más utilizados son:

- **La búsqueda de información y recursos.** Discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.
- **Plataforma classroom.** Que nos permite de forma ordenada y programada, organizar contenidos, tareas, prácticas, etc... Además, nos permite tener un acceso directo a Meet.
- **Meet.** Nos permite comunicarnos con nuestro alumnado mediante videoconferencia, permitiendo la enseñanza a distancia si es necesario.
- **Drive.** A través de Drive con el alumnado podemos compartir archivos, además todas las tareas subidas a classroom se archivan automáticamente en drive. Se le enseña al alumnado a abrir documentos google y a trabajar con ellos. De esta forma siempre tiene los documentos disponibles en cualquier lugar y desde cualquier dispositivo.
- **Otros.** También utilizamos servidores como **kahoot**, servicio para crear tests de cualquier tema que se pueden jugar desde el móvil, ordenador,... como si fuera un concurso, con puntuaciones,... Además, se le facilita al alumnado enlaces de blogs de bodegas. Para este módulo es muy útil la web de **vinopedia.tv**, donde aparecen cantidad de videos relacionados con el módulo de elaboración de uvas.

10.2.-TRABAJO EN EQUIPO

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.



Desde este módulo se trabaja en equipo de manera habitual, los trabajos en grupo más destacables son:

- Grupos de trabajo en bodega.
- Grupos de trabajo en laboratorio.
- Trabajos de investigación grupal.
- Exposiciones grupales.

Hay que destacar que este año, con la pandemia de Covid-19, se han establecidos grupos burbujas, por lo tanto, se mantienen los mismos grupos de trabajo para todas las actividades, aún así seguimos el protocolo Covid establecido por el centro (distancia de seguridad, hidroalcohólicos...) y se utilizan los medios tecnológicos y de comunicación para llevar a cabo el trabajo en equipo, en la medida de lo posible.

10.3.-CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales.

Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje y control del gasto energético de las empresas del sector.

10.4.-VALORES, HABILIDADES SOCIALES Y PERSONALES

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia, ...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

Este apartado está en relación directa con el anterior pues precisamente muchos de estos valores se trabajan con el trabajo en grupo. El profesor tiene un papel fundamental en moderar todos estos valores y habilidades sociales, mediante charlas, juegos de rol... La autoestima y confianza la trabajamos sobre todo con el refuerzo positivo. Si hubiera un problema más grave en estos aspectos de valores y habilidades sociales, pediremos ayuda al orientador del centro.

10.5.-ESPÍRITU EMPRENDEDOR, INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN.

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

10.6.-PARTICIPACIÓN EN PLANES Y PROGRAMAS.



La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto, sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Inicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A `Red Andaluza de Ecoescuelas.

11.-LA METODOLOGÍA

La Metodología es el componente de la Programación que indica cómo se plantea la forma de trabajar; dicho de otro modo, lo propio de la Metodología es indicar el **modo de llevar a la práctica lo planificado, de realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.**

11.1.-LOS PRINCIPIOS DIDÁCTICOS O METODOLÓGICOS

Según Suárez Díaz R. (2005), en nuestro trabajo educativo debemos seguir unas líneas de trabajo para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea de calidad y produzca la mayor eficacia:

La base del aprendizaje son los **principios de aprendizaje** que nos vienen dados por las corrientes psicopedagógicas actuales (aprendizaje social: A. BANDURA y cognitivismo - constructivismo: J. PIAGET, D. AUSUBEL., L.S. VYGOTSKI y J. BRUNER).



En **Formación Profesional** debe trabajarse de acuerdo con las orientaciones metodológicas, que nos vienen señaladas en las disposiciones curriculares indicadas anteriormente.

Una aplicación de los principios de aprendizaje y de las orientaciones metodológicas a la **elaboración de vinos** son las **líneas metodológicas** que considero las más idóneas para este **módulo**.

Pues bien, las líneas metodológicas deben atenerse a lo que nos marcan **los principios de aprendizaje**, como indica la tabla que sigue:

Principios de aprendizaje	Líneas metodológicas para el módulo de elaboración de vinos
<p>PARTIR DE LA SITUACIÓN DEL ALUMNO <i>“Sólo el conocimiento que llega desde dentro es el verdadero conocimiento” (Sócrates)</i></p>	<p>Se tendrá en cuenta el nivel de competencia cognitiva, en cuanto a interés, concentración, estilo y ritmo de aprendizaje, etc; de los alumnos y los conocimientos que ha construido anteriormente, en base a experiencias laborales, cercanía al mundo laboral vitícola, o realización de ciclos formativos de la misma familia profesional o similar; relacionándolos con los procesos de vinificación.</p>
<p>FACILITAR LA CONSTRUCCIÓN DE LOS APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS <i>“Necesaria es la experiencia para saber cualquier cosa” (Séneca)</i></p>	<p>Se utilizará lo que ya conocen acerca de los del sector vitícola (uva, nutrientes, concepto de células, microorganismos, higiene, etc.) para la adquisición de nuevos conocimientos, acerca de la elaboración de vinos.</p>
<p>PROPICIAR EL APRENDIZAJE FUNCIONAL <i>“La práctica es un maestro excepcional” (Plinio el Joven)</i></p>	<p>Se llevará a cabo prácticas en la bodega del IES, donde el alumnado elaborará uno dos tipos de vino y se llevarán a cabo todas las operaciones necesarias (prefermentativas, fermentativas y postfermentativa), además propiciaremos situaciones fuera del aula y de nuestra bodega, mediante la visita a empresas colaboradoras, que nos planteen su funcionamiento, tomando conciencia de la realidad del entorno.</p>
<p>POSIBILITAR APRENDER A APRENDER <i>“La mente es como un paracaídas: solo funciona si se abre” (Albert Einstein)</i></p>	<p>Se tratará que los alumnos realicen aprendizajes por sí solos. <i>Como profesor</i> seré un guía que ayude a los alumnos, enseñándoles a que vayan logrando una autonomía que les permita aprender por sí solos. A través del planteamiento de supuestos prácticos, cuya resolución, ayude a la adquisición de conocimientos</p>



<p>EL ALUMNO COMO CENTRO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE <i>“Dime y lo olvido, enséñame y lo recuerdo, involúcrame y lo aprendo”</i> <i>(Benjamín Franklin)</i></p>	<p>Conseguir que el alumno construya, modifique y coordine sus esquemas. Al ser el mismo el que lleva a cabo los procesos de elaboración de vinos durante las prácticas en bodega y en el laboratorio. Será protagonista del aprendizaje.</p>
<p>PROPICIAR LA INTERACCIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE <i>“La verdadera dirección del desarrollo del pensamiento no es de lo individual a lo social, sino de lo social a lo individual”</i> (Vygtsky)</p>	<p>La interacción en el aprendizaje es una parte primordial en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Realmente, la interacción que existe en una experiencia educativa (materia o asignatura) es la que define la manera en que el alumno aprende con respecto a los contenidos, sus compañeros y el docente; es decir, la interacción puede ser alumno-contenido, alumno-alumno y docente-alumno. Dependiendo la forma en que el docente proyecte su práctica, es como ocurrirá la interacción. Nosotros trabajaremos esta interacción a través de los trabajos cooperativos, el diálogo, los debates, los trabajos individuales y las prácticas en la bodega y el laboratorio.</p>
<p>CREAR SITUACIONES DE APRENDIZAJE MOTIVADORAS <i>“El éxito no está en vencer sino en no desanimarse nunca”</i> (Napoleón Bonaparte)</p>	<p>Se presentará el objeto de estudio de modo que conecte con sus intereses y expectativas. Motivar no sólo al principio del trabajo, sino durante el desarrollo del mismo. Planteando posibles cuestiones a las que no sepan dar respuesta, y estas se vayan construyendo a lo largo del desarrollo de la Unidad Didáctica. Para crear estas situaciones motivadoras también es imprescindible posibilitar un clima de bienestar en el aula, sin estrés, con alegría, entusiasmo y traba, donde el respeto tiene un papel fundamental.</p>

11.2.-LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

Para atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE - ENSEÑANZA** que sirvan de información al profesorado y que ayuden a aprender al alumno.

- **Actividades de introducción y conocimientos previos**, para inducir el interés de los alumnos y conocer ideas y opiniones sobre los contenidos que se van a desarrollar.
- **Actividades de Desarrollo**, con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas



situaciones de trabajo: individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno.

- **Actividades de consolidación**, para contrastar las ideas nuevas con las previas, así como aplicar los nuevos aprendizajes.
- **Actividades de Refuerzo y Ampliación**, para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y en concreto de nuestro grupo, teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptaran a las características y necesidades de los alumnos. Las **actividades de refuerzo** para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos. Las **actividades de ampliación** para aquellos alumnos que hayan alcanzado satisfactoriamente los contenidos propuestos realizarán trabajos preparados de antemano para profundizar en ellos, como ligeros trabajos de investigación sobre aspectos interesantes de las unidades. Para su desarrollo se les facilitará abundante bibliografía, direcciones y enlaces web.
- **Actividades de Evaluación**, además de la observación de los alumnos en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos.
- **Las actividades prácticas a realizar son las siguientes:**

PRÁCTICAS

Manejo Cronológico del viñedo

Mes	Prácticas a realizar
<u>SEPTIEMBRE</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de vinagre de frutas.
<u>OCTUBRE</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de Pacharán ○ Elaboración de Licores de frutas ○ Elaboración de aguardientes de vino. Destilación
<u>NOVIEMBRE</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de cerveza. ○ Elaboración de sidra.
<u>DICIEMBRE</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Cata diferencial de sidra ○ Cata diferencial de cervezas



<u>ENERO</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboracion de Vermouth.
<u>FEBRERO</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Envasado y etiquetado de diferentes bebidas ○ Elaboración de ginebra
<u>MARZO</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de etiquetas. ○ Casos prácticos de Packaging. ○ Envasado productos elaborados.

11.3.-ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS.

Está previsto realizar algunas excursiones para visitas a bodegas, destilerías y otras instalaciones y empresas relacionadas con la elaboración de bebidas alcohólicas que se plantean en horario no lectivo y como actividades extraescolares. Puntualmente y a medida que se vayan a realizar durante el curso, se presentarán al Consejo Escolar para su aprobación.

Actividades complementarias son aquellas organizadas por el centro durante el horario escolar, y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacios o recursos que utilizan. La asistencia es obligatoria y su falta deben estar justificadas. **Nosotros al tener horario de tarde, muchas de las actividades complementarias la realizamos en horario diferente al escolar , es decir de mañana que es el horario de los recursos disponibles (empresas, exposiciones, ...).**

Las actividades extraescolares están encaminadas a potenciar la apertura del centro u su entorno y a procurar la formación integral del alumnado en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, la preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre.

	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS	ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES
--	--------------------------------	-------------------------------



Primer trimestre	- Destilería “Galafate” Chipiona -Vinagres Yema (El Puerto). - Cervecería “la Piñonera”. -Destilería Puerto de Indias, en Carmona (Sevilla) -Cervecería Cruz Campo (Sevilla)	
Segundo trimestre		

11.4.-LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL AULA

El **espacio** que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el **aula de grupo**, la **sala de cata**, el **laboratorio** y la **bodega**. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro. Actualmente hay que resaltar que se ha trabajado en mantener la distancia en el aula por la situación de pandemia que estamos viviendo, para ello se ha elaborado un **documento compartido en Drive con el equipo educativo, donde se especifica la situación del alumnado en el aula**. El objetivo de éste es que el alumnado permanezca durante todo el año en el sitio asignado, como medida preventiva, según el protocolo Covid. Este documento es elaborado por el tutor del grupo.

11.5.-LA ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES

Entre todos los posibles tipos de recursos y materiales que podemos utilizar, se destacan a continuación los que normalmente conviene utilizar para este módulo.

11.5.1.- LOS MATERIALES DIDÁCTICOS

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por la profesora del módulo, basados en la bibliografía recomendada. Las unidades didácticas se le facilitarán al alumno de forma online a través la classroom creada para este módulo.

Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.

- E. Cenzano, A.Madrid, L.Esteire, J.Madrid, E.Esteire. Elaboración de bebidas alcohólicas de alta graduación. Ed.AMV. 2014.



- Margot Hellmib. El libro del vinagre de manzana: básicos de la salud. Robinbook.2016.
- Michel Drolhiole. El vinagre astuto. La esfera de los libros. 2015.
- Charlotte Pike. Fermentados. Omega. 2018.
- Puisais, Jacques. La Tonelería, un arte al servicio del vino. Ed. Hermé. 2000.
- Miguel Ángel Pereda. Elaboración de sidra. S.A. Mundi-Prensa libros.

11.5.2.-LOS MATERIALES CURRICULARES

- Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.
- Material gráfico y de papelería diverso.
- Pizarra blanca.
- Pizarra digital.
- Retroproyector.
- Ordenadores.

11.5.3.-USO DE LOS RECURSOS TIC.

- Material audiovisual:
 - Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.
- En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante presentación virtual, al resto del grupo.
- Recursos web: La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo electrónico corporativo, así como es el lugar de realización y entrega de las tareas y trabajos llevados a cabo en el transcurso del curso académico, y actividades complementarias y extraescolares. En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante via sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesor.

11.6.-LOS RECURSOS HUMANOS: LA GESTIÓN DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES.

11.6.1.-LOS AGRUPAMIENTOS Y EQUIPOS DE TRABAJO

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- a) **Individual:** Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.



- b) **Parejas:** para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- c) **Grupo clase:** Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

11.6.2.-LAS RELACIONES INTERMODULARES O INTERCICLOS

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes. Por ejemplo se hacen catas con diferentes módulos, se va a vendimiar, etc...Y se hacen muchas otras actividades comunes a otros módulos, como salidas en las que se aprovecha por ejemplo para ver una almazara y una bodega.

11.6.3.-LA COORDINACIÓN Y PARTICIPACIÓN

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo. Nosotros trabajaremos esta interacción a través de los trabajos cooperativos, el diálogo, los debates, los trabajos individuales y las prácticas en la bodega y el laboratorio.

11.6.4.-LA ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE DESDOBLES

Dada la actual situación de pandemia mundial, dentro del módulo las sesiones teóricas se realizarán de manera presencial a todo el grupo. Mientras que las sesiones prácticas el grupo se dividirán en dos, siempre que sea posible, para minimizar el número de alumnos en espacios reducidos como laboratorio o bodega.

12.-LA EVALUACIÓN

12.1.-MOMENTOS DE EVALUACIÓN

La finalidad de la evaluación del módulo de Elaboración de tras bebidas y derivados es **valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación**. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del **proceso educativo en su totalidad**, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- **Individualizada**, cada alumno y en su evolución.
- **Integradora**, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- **Cualitativa**, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.



- **Orientadora**, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- **Continua y formativa**, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje.

La evaluación se llevará a cabo en varios períodos

- Inicial
- Parcial: primer trimestre (primera evaluación), segundo trimestre (segunda evaluación) y tercer trimestre (tercera evaluación)
- Final (evaluación final)

Fechas de evaluación en el curso académico 2020-2021:

Evaluaciones	Fechas
Inicial	21/10/22
Primera evaluación	09/12/22
Segunda evaluación	09/03/22
Evaluación Final	21/06/22

Al principio de curso se realizará una **evaluación inicial** para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La **evaluación al ser continua y formativa**, requiere la **asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas**, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los **resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación**.

Según indica 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. Dentro del CAPÍTULO I: Disposiciones generales, se encuentra el Artículo 2: Normas generales de ordenación de la evaluación, con dos subapartados

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 y su asistencia regular a clase y su participación en las



actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

En este sentido el departamento acuerda en reunión de departamento del día 2 de noviembre, prorrateada hasta el día 16 de noviembre de 2017 y sin modificaciones posteriores, que de lo citado anteriormente se entiende por asistencia regular: una **Asistencia del 80% de las horas lectivas de cada módulo** (80% en cada evaluación parcial). En este sentido se contabilizan el total de las ausencias, tanto justificadas como injustificadas. En el caso de no asistir el 80% el alumnado no podrá ser evaluado de forma continua y se considerará la calificación de *No Evaluado* como la obtenida en el trimestre correspondiente. Debiendo recuperar la evaluación tal y como se especifica en el apartado correspondiente de la programación.

12.2.-LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

A continuación, se expresan los criterios de evaluación para cada uno de los resultados de aprendizaje que se correlacionan con cada uno de los bloques temáticos incluidos en los contenidos básicos de la Orden 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de técnico en aceite de oliva y vinos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1.Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos de destilería y licorería. b) Se han reconocido los fundamentos del proceso de destilación. c) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados en los procesos de destilación y elaboración de licores y aguardientes. d) Se ha realizado la destilación de vinos y orujos. e) Se ha caracterizado la evolución y transformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento. f) Se han caracterizado los subproductos de la destilación y su aprovechamiento. g) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos que se van a emplear.



	<ul style="list-style-type: none"> h) Se han elaborado licores reconociendo los procesos y fórmulas de elaboración. i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.
<p>2.Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos de destilería y licorería. b) Se han reconocido los fundamentos del proceso de destilación. c) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados en los procesos de destilación y elaboración de licores y aguardientes. d) Se ha realizado la destilación de vinos y orujos. e) Se ha caracterizado la evolución y transformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento. f) Se han caracterizado los subproductos de la destilación y su aprovechamiento. g) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos que se van a emplear. h) Se han elaborado licores reconociendo los procesos y fórmulas de elaboración. i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.
<p>3. Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos. b) Se han relacionado los productos que se desean obtener con las materias primas y auxiliares. c) Se han reconocido los fundamentos de la elaboración de vinagre, sus alteraciones y sus aplicaciones. d) Se han identificado los métodos de obtención de vinagre. e) Se ha obtenido vinagre a partir de diferentes sustratos. f) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. g) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.
<p>4. Obtiene bebidas espirituosas relacionando las</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha reconocido la normativa asociada a las bebidas espirituosas. b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con



<p>materias primas con las características del producto final.</p>	<p>los productos que se desean obtener.</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Se han reconocido las principales bebidas espirituosas. d) Se han caracterizado los procesos de elaboración y envejecimiento de bebidas espirituosas. e) Se ha valorado la influencia del envejecimiento en las características finales de las bebidas espirituosas. f) Se han realizado las operaciones de fermentación, destilación, añejamiento y mezcla. g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.
<p>5. Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha reconocido la normativa de vinos aromatizados, aperitivos y otros. b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos a obtener. c) Se han caracterizado los procesos de elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros. d) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. e) Se han obtenido vinos aromatizados, aperitivos y otros según los criterios establecidos. f) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctoras. g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.
<p>6. Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado y recepcionado las materias primas y auxiliares. b) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados. c) Se han aplicado los procesos de elaboración de la malta. d) Se ha realizado la maceración y obtención del mosto. e) Se han realizado los procesos de filtración, ebullición y clarificación del mosto. f) Se ha conducido la fermentación inoculando levaduras y controlando la temperatura. g) Se han aplicado los procesos de almacenamiento, maduración y guarda de la cerveza. h) Se ha realizado la clarificación, filtración y pasteurización de la cerveza.



	<ul style="list-style-type: none"> i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.
<p>7. Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las características de los locales o zonas destinados al envasado y embalaje. b) Se han caracterizado los diferentes tipos de líneas de envasado y embalaje. c) Se han reconocido las características de los materiales auxiliares de envasado y embalaje y su adecuación al producto. d) Se han seleccionado y regulado las máquinas, equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos de seguridad. e) Se han realizado las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado y embalaje. f) Se ha realizado el control de calidad de los materiales auxiliares de envasado. g) Se ha realizado el envasado, etiquetado, embalado y codificado del producto, supervisando su colocación. h) Se han realizado los ensayos básicos necesarios para el control de calidad del producto envasado. i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad. j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante el envasado.
<p><u>CNI de 1º</u> 6. Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha reconocido la normativa que define la elaboración de los distintos productos. b) Se han identificado las características de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos. c) Se han detallado los métodos de elaboración de vinos espumosos. d) Se ha identificado la maquinaria específica para la estabilización y envasado de los vinos espumosos.



	<p>e) Se han determinado las condiciones para la pasificación de la uva.</p> <p>f) Se han reconocido los métodos de elaboración de vinos dulces y licorosos.</p> <p>g) Se han reconocido las características específicas que se requieren para la elaboración de vinos generosos.</p> <p>h) Se han identificado las diferencias entre la crianza oxidativa y la crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.</p> <p>i) Se han realizado las operaciones específicas para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.</p>
--	--

12.3.-LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS PARA EVALUAR.

Serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:

Observación sistemática y registro personal	▶ Observación directa del trabajo en el aula, laboratorio, bodega o salidas.
	▶ Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.
	▶ Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación.
	▶ Control de asistencia.
Análisis de las producciones de los alumnos y alumnas	▶ Actividades en clase (problemas, ejercicios, respuestas a preguntas,).
	▶ Informes o textos escritos.
	▶ Trabajos monográficos.
	▶ Memorias de investigación.
Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos	▶ Expresión y calidad en la exposición.
	▶ Calidad de los contenidos.
	▶ Medios utilizados y su uso.
Destrezas y utilización de las TICs	▶ Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual.
	▶ Utilización de las nuevas tecnologías.
	▶ Exámenes escritos.



Realización de pruebas específicas	▶ Exposición de un tema, en grupo o individualmente.
	▶ Cuestionarios.

En las **actividades y trabajos en grupo**, se calificarán, evaluándose tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. También se da importancia a **la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales** con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como **redactar los informes y tareas escritas con la corrección** que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado, específico, oral y escrito. **Se valorará la correcta ortografía** y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las **actitudes desarrolladas** y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, laboratorio, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.

12.4.-LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE <i>CONTENIDOS CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES</i>.	
PRUEBAS OBJETIVAS: exámenes y prácticas.	60%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO: cuadernos, actividades y trabajos	30%
REGISTROS ACTITUDINALES Y DE PARTICIPACION: respeto a los compañeros, al profesorado, saber estar, participación, medidas de higiene y disposición.	10%

En cada evaluación se hará la **media aritmética de la calificación de todos los instrumentos de evaluación utilizados (pruebas objetivas, 60%; producciones del alumnado, 30%; y registros actitudinales y de participación, 10%).**

La **calificación definitiva de la evaluación final** será la media aritmética de las tres notas de las tres evaluaciones, contando ya con las calificaciones de las diferentes recuperaciones finales, siempre y cuando los exámenes (pruebas objetivas, donde se califican los criterios de evaluación de forma más evidente) sean superados cada uno de ellos con una nota mayor o igual a 5.

CONTENIDOS ACTITUDINALES: La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida ,esfuerzo personal y colaborativo



serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 10%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso. Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este módulo en cada evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen o cualquier otra prueba de recuperación, que se llevará a cabo antes de la evaluación final de junio.

En cada evaluación (primera y segunda) se realizará la calificación de los criterios de evaluación a través de los distintos instrumentos de evaluación citados anteriormente (exámenes, trabajos, exposiciones, prácticas,...) por unidades didácticas o bloques temáticos según las características del bloque o las unidades didácticas, con **carácter eliminatorio**, siempre y cuando la nota sea superior a un cinco.

12.5.-PROGRAMAS DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN.

Programa de refuerzo: aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

12.6.-PERIODOS DE RECUPERACIÓN Y CONVOCATORIAS ESPECIALES.

Si un alumno no superase el módulo por parciales, cuando la media aritmética de las unidades didácticas sea menor de 5, podrá realizar antes de la evaluación final, un examen de recuperación o recuperar el módulo a través de cualquier otro instrumento de evaluación que considere oportuno el profesor responsable, después de la evaluación del parcial correspondiente, en este caso **se recuperaría por bloques temáticos**. En caso de aprobar el bloque o los bloques suspensos se le haría **media aritmética con los aprobados anteriormente**. Su calificación se obtendrá a través del instrumento de evaluación de recuperación, superando la evaluación correspondiente, si la calificación obtenida es de un cinco.

En caso de suspender nuevamente uno de los dos bloques temáticos y cuya media aritmética no supere el 5, el alumnado podrá presentarse a la recuperación que se llevará a cabo en **Junio, iría con la evaluación completa** (es decir, con todos los bloques temáticos). El instrumento de evaluación utilizado en junio será examen, a no ser que el profesor responsable decida otro instrumento de evaluación, teniendo en cuenta las características del alumnado.

En caso de que el alumnado no cumpla el 80% de la asistencia lectiva a clases , al ser este módulo con un peso práctico considerable se tendrá que examinar en la evaluación final extraordinaria a través de una prueba teórica y otra práctica.



Dichas actividades bien sea exámenes u otro instrumento de evaluación, terminarán el 17 de junio.

12.7.-LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno.

Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación.

En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

13.-LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NEAE

13.1.-LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Medio en Aceite de Oliva y Vinos habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros.

13.2.-LA ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEAE (NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO)

Puede que existan en el aula alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, adaptaciones curriculares significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectiva. En este curso se ha detectado alumnos con características educativas especiales.

Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.

13.3.-EL DISEÑO DE PLANES ESPECÍFICOS DE ATENCIÓN PARA PENDIENTES Y REPETIDORES.



El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se le entregarán actividades de refuerzo.

Semanalmente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula.

En este curso académico no hay alumnos con el módulo de Elaboración de Vinos pendiente.

14.-REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula, así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

15.-BIBLIOGRAFÍA.

15.1. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- J. DELORS (1996). *La educación encierra un tesoro*. Madrid: Santillana.
- ESCAMILLA, A. (2009). *Las competencias en la programación de aula*. Barcelona: Grao.
- MARCHENA, C. (2001). *Andamios para la atención a la diversidad. La construcción de una escuela solidaria*. Madrid: MAD
- PALACIOS, J., MARCHESI, A., COLL, C (2002). *Desarrollo psicológico y educación*. Madrid: Alianza Editorial-
- SUÁREZ DÍAZ, R. (2010). *La Educación*. Trillas.
- ZABALA, A. (1999). *Enfoque globalizador y pensamiento complejo*. Barcelona. Graó.

15.2.-DISPOSICIONES NORMATIVAS.

- JUNTA DE ANDALUCÍA (2008). 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
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2009). Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el Currículo correspondiente al título de Técnico en Aceite de Oliva y Vinos.
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2010). Orden del 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.
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2007). Ley 17/2007, de 10 de diciembre de Educación de Andalucía (LEA).
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2010). Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.



- JUNTA DE ANDALUCÍA (2010). 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.
- JUNTA DE ANDALUCÍA (2010). Orden de 3 de septiembre de 2010, por la que se establece el horario de dedicación del profesorado responsable de la coordinación de los planes y programas estratégicos que desarrolla la Consejería competente en materia de educación.
- MEC (2006). Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- MEC (2006). Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- MEC (2010). 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.

15.3.-REFERENCIAS WEB.

- <http://www.vinopedia.tv>
- <https://www.urbinavinos.com>
- <http://www.ite.educacion.es>
- <http://www.serida.org/pdfs/772.pdf>



CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo

DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL: 0116
PRINCIPIOS DE
MANTENIMIENTO
ELECTROMECAÁNICO

PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS

PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
	NOMBRE DEL MÓDULO
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	C.F.G.M. ACEITES Y VINOS
MÓDULO PROFESIONAL:	0116. PRINCIPIOS DE MANTENIMIENTO ELECTROMECÁNICO
DURACIÓN:	63 horas
MODALIDAD:	PRESENCIAL
GRUPO:	SEGUNDO
PROFESOR/A:	MANUEL E. MARTÍNEZ FORJÁN
CURSO ESCOLAR:	2022 - 2023



1. INTRODUCCIÓN

Son muchos los autores que han hecho referencia al concepto de programación, como ejemplo mencionamos: *Del Valle y García, (2007)*. Programar será la preparación previa de las actividades que realizará cualquier persona, lo que incluye el conocimiento previo de la situación, el conocimiento del presente y la proyección futura. En el campo educativo, la programación que se realiza de las actividades en el aula será el acto curricular más cercano a la intervención didáctica con el alumnado.

La capacitación y la **FORMACIÓN PROFESIONAL** ofrecen una oportunidad de aprendizaje organizada y planificada, en la cual se programa conscientemente la formación de las capacidades que permitirán dar sustento a la competencia laboral y su transición a la vida activa.

Partiremos de los referentes normativos de nuestro actual sistema educativo, para ello hacemos un análisis de sus distintos elementos a la luz del **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. Y concretando para nuestra comunidad autónoma, encontramos ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

Este módulo está encaminado a familiarizar al alumnado con todos los procesos relacionados con el acondicionamiento de aceites de oliva.

La comunicación con el alumnado, además de la presencialidad en el aula, se podrá desarrollar a través de correos electrónicos, uso de mensajes mediante plataformas educativas, etc... siendo la comunicación oficial mediante iPasen /Séneca. Por otro lado, dado el uso más habitual de las redes sociales, (Instagram, Facebook, etc...) queda prohibida la publicación de fotos, videos, grabaciones, textos, etc... relacionadas con las actividades del departamento, sin el permiso expreso del profesorado o de la Dirección del centro., siendo una conducta contraria y sancionada cuando esto ocurra.

2. CONTEXTUALIZACIÓN

Características del Grupo-clase

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado superior tienen 18 – 20 años, siendo la edad mínima de 17, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida.

Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de bachillerato; no obstante, suele ser significativo el número de alumnos provenientes de grado medio, aunque más raro resulta encontrar alumnos que provienen del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado superior, o incluso con titulación universitaria.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión. Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan

obtener un título. Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

En estas edades es común cierta adicción al tabaquismo y al alcohol, el consumo de cannabis, la cocaína y drogas de diseño; por lo que debemos incidir en el desarrollo de temas transversales como la educación para la salud y el consumo

Entorno

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos TODOS los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de MÓDULO SÓLO señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado del Departamento Didáctico considero destacable para el módulo de Industrias Derivadas del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.



En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las instalaciones del Centro señalo, entre otras, taller -bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.

La relación con el Ayuntamiento es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre los profesores existen algunos que intentan trabajar en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria). Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

3. LAS COMPETENCIAS

3.1. LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

Las competencias profesionales, personales y sociales que los alumnos deben adquirir en el módulo de Acondicionamiento de Aceites de Oliva, son las siguientes:

- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva de acuerdo con los requerimientos del producto que se va a obtener.
- 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.
- 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.
- t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

3.2. LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y LAS UNIDADES DE COMPETENCIA Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas:

- a) Obtención de aceites de oliva. INA 013_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.
 - UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.**
- b) Elaboración de vinos y licores INA 174_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.
 - UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.
 - UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.
 - UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.
 - UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.



Unidades de Competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.	0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.
Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.	UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

4. LOS OBJETIVOS

4.1. LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Identifica los elementos mecánicos principales que constituyen los grupos mecánicos de los equipos e instalaciones.
2. Reconoce los elementos que intervienen en las instalaciones neumáticas analizando la función que realizan y su influencia en el conjunto de la instalación.
3. Reconoce los elementos de las instalaciones hidráulicas describiendo la función que realizan.
4. Identifica los elementos de las instalaciones eléctricas describiendo la misión que realizan en el conjunto de la instalación.
5. Identifica las máquinas eléctricas y los elementos constructivos que intervienen en el acoplamiento de los equipos industriales del sector describiendo su funcionamiento y aplicaciones.
6. Aplica el mantenimiento de primer nivel relacionando los procedimientos utilizados con los equipos e instalaciones implicados.

LOS OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- 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 producción.

4.2. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este modelo de programación tiene en cuenta una serie de principios psicopedagógicos, derivados de diversas teorías cognitivas y contextuales, que son necesarias tener en cuenta en el proceso de enseñanza y aprendizaje de los alumnos:

a) PARTIR DEL DESARROLLO DEL ALUMNO: Voy a partir de los conocimientos previos del alumnado para iniciar cualquier unidad, por ejemplo, el mundo del trabajo o las relaciones laborales.

b) ENSEÑANZA ACTIVA Y CONSTRUCTIVISTA: basándome principalmente en la interacción social entre alumnos y teniendo en cuenta los condicionantes internos y externos del centro y aula.

c) CONSTRUIR APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS: Voy a relacionar las cuestiones de aprendizaje de forma que conectaran con las ideas o saberes previos del alumnado sobre los distintos conocimientos básicos en que se basa el módulo.

d) ENSEÑAR AL ALUMNO/A A APRENDER, DESARROLLANDO SU AUTONOMÍA: En el aula actuaré proponiendo al alumnado preguntas intrigantes sobre el tema, situaciones desconcertantes o problemas interesantes.

e) CONSTRUIR APRENDIZAJES FUNCIONALES A TRAVÉS DE LA VIDA COTIDIANA: El alumnado debe entender y comprobar la utilidad y el sentido práctico de su aprendizaje.

f) SOCIALIZACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO: desde la perspectiva constructivista, la interacción social, la comunicación y el trabajo en equipo, son fundamentales en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

g) MOTIVACIÓN: las actividades deben ser atractivas y estimulantes y que despierten su curiosidad

5. LOS CONTENIDOS

Los **contenidos básicos de Acondicionamiento de Aceites de Oliva** tal y como se expresan en la Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico en Aceites de oliva y Vinos se organizan en 5 bloques:

▪ **Bloque I. Identificación de elementos mecánicos:**

- Materiales. Comportamiento y propiedades de los principales materiales de los equipos e instalaciones.
- Nomenclatura y siglas de comercialización.
- Cinemática y dinámica de las máquinas.



- Elementos mecánicos transmisores del movimiento.
Descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento de primer nivel.
- Elementos mecánicos transformadores del movimiento.
Descripción, funcionamiento y simbología.
- Elementos mecánicos de unión. Descripción, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel.
- Elementos mecánicos auxiliares. Descripción, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel.
- Normas de prevención y seguridad en el manejo de elementos mecánicos.
- Valoración del desgaste de los elementos mecánicos. Lubricación y mantenimiento preventivo.

- ***Bloque II. Reconocimiento de elementos de las instalaciones neumáticas:***
 - Circuitos de producción y tratamiento del aire comprimido. Descripción, elementos, funcionamiento, simbología, mantenimiento y medidas de seguridad.
 - Redes de distribución del aire comprimido. Características y materiales constructivos.
 - Elementos neumáticos de regulación y control. Descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento y medidas de seguridad.
 - Elementos neumáticos de accionamiento o actuadores. Descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento y medidas de seguridad.
 - Lectura de los esquemas de circuitos neumáticos manuales, semiautomáticos y automáticos.
 - Uso eficiente del aire comprimido en los procesos del sector.

- ***Bloque III. Reconocimiento de elementos de las instalaciones hidráulicas:***
 - Unidad hidráulica. Fundamentos, elementos, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel y medidas de seguridad.
 - Elementos hidráulicos de distribución y regulación. Descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento y medidas de seguridad.
 - Elementos hidráulicos de trabajo. Descripción, funcionamiento, simbología y mantenimiento.
 - Impacto ambiental de las instalaciones hidráulicas.

- ***Bloque IV. Identificación de elementos de las instalaciones eléctricas:***
 - Sistema eléctrico. Corriente trifásica y monofásica.
 - Magnitudes eléctricas fundamentales. Definición, unidades.
 - Relaciones fundamentales. Cálculo de magnitudes básicas de las instalaciones.
 - Elementos de control y maniobra de circuitos eléctricos.
Descripción, simbología y funcionamiento.
 - Elementos de protección de circuitos eléctricos. Descripción, simbología y funcionamiento.
 - Normativa sobre instalaciones eléctricas (REBT) y de prevención de riesgos laborales.
 - Impacto ambiental de las instalaciones hidráulicas.

- ***Bloque V. Identificación de máquinas eléctricas y su acoplamiento en equipos industriales:***
 - Máquinas eléctricas estáticas y rotativas. Tipología y características.
 - Clasificación de las máquinas eléctricas. Generadores, transformadores y motores.
 - Partes constructivas. Funcionamiento.
 - Placa de características. Cálculo de magnitudes de las instalaciones de alimentación y arranque de las máquinas.
 - Acoplamientos y sujeciones de las máquinas a sus equipos industriales.
 - Normativa sobre instalaciones eléctricas (REBT) y de prevención de riesgos laborales.

6. LOS ELEMENTOS TRANSVERSALES

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumno debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

6.1. TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

6.2. TRABAJO EN EQUIPO

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

6.3. CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales. Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje de, y control del gasto energético de las empresas del sector.



6.4. VALORES, HABILIDADES SOCIALES Y PERSONALES

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia,...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

6.5. ESPÍRITU EMPRENDEDOR, INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

6.6. PARTICIPACIÓN EN PLANES Y PROGRAMAS

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDeine
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Innicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A `Red Andaluza de Ecoescuelas`

7. LA METODOLOGÍA

7.1. LOS PRINCIPIOS DIDÁCTICOS O METODOLÓGICOS

El proceso de enseñanza – aprendizaje lo basaremos en todo momento en el “saberhacer”. De acuerdo con lo establecido para el módulo que nos ocupa, el proceso de enseñanza aprendizaje consistirá en una serie de actividades que propicien la iniciativa del alumno y el proceso de autoaprendizaje, desarrollando capacidades de comprensión y análisis, de búsqueda y manejo de información y que además conecten el trabajo desarrollado en el aula con el mundo real, con las empresas y organismos que conforman el entorno del instituto.

En el diseño de actividades se ha tomado una orientación constructivista del proceso de enseñanza – aprendizaje. El alumnado asume un papel activo en el aprendizaje mediante la realización de una serie de actividades programadas que aseguran las condiciones óptimas para el desarrollo de las capacidades terminales propuestas.

En las decisiones relativas al “cómo enseñar”, se procurará diversificar las estrategias didácticas con el objeto de seguir los **principios metodológicos y didácticos** siguientes:

- El aprendizaje significativo. Se dará prioridad a aquellos que se consiguen a través de la experiencia, de la comprensión razonada de lo que se hace y de la aplicación de procedimientos que resuelven las actividades. De esta forma se consigue que el alumnado sea capaz de integrar nuevos contenidos en su estructura previa de conocimientos.
- Potenciar la autoeducación, teniendo en cuenta que el grupo de alumnos consigue su autonomía intelectual cuando es capaz de aprender por sí mismo. Incorporaremos estrategias que permitan establecer una organización independiente del trabajo, la búsqueda autónoma de información y el estudio individual.
- Desarrollar las actividades en un contexto activo de aprendizaje, donde los alumnos y alumnas son los protagonistas y el profesor ejerce un papel de apoyo encaminado fundamentalmente a aumentar la autoestima del alumnado y su motivación hacia la enseñanza.
- Establecer condiciones apropiadas para trabajar en grupo fomentando un clima de trabajo y convivencia adecuado, en el cual los alumnos aprendan a convivir, compartir, contrastar ideas y acciones, y a satisfacer su tendencia natural de comunicación con los otros.
- Atender las diferencias individuales de los alumnos a la hora de diseñar y realizar las actividades y seguir detalladamente sus progresos y las dificultades con las que se encuentren.
- Definir los contenidos organizadores en torno a los procesos reales de trabajo, conectándolos con el entorno socioeconómico de la zona.
- Potenciar el uso de las T.I.C (Tecnologías de la información y la comunicación).



Para conseguir los objetivos metodológicos y didácticos que hemos propuesto, destacamos las **características de la metodología** que se va a emplear para lograr un correcto desarrollo de la programación:

A. Activa:

Casi todas las actividades destacadas en los Procedimientos, las realizan los alumnos/as de forma autónoma. El profesor, en estos casos, se limita a:

- a) Introducir los temas, a través de la realización de esquemas – resumen de las unidades de trabajo
- b) Facilitar la información adecuada
- c) Colaborar con los alumnos/as en la puesta en marcha de una actividad determinada.
- d) Moderar debates.

B. Participativa:

Casi todas las actividades diseñadas en los Procedimientos implican participación del alumnado a la hora de resolverlas y en ocasiones en debates con la directa participación de todo el grupo-clase. Se utilizarán estrategias para impulsar la participación de los alumnos más reticentes al hacerlo. Se realiza una actividad previa en la que el profesor expone la forma correcta de realizar los debates, tomando decisiones tales como:

- a) Elección de moderador.
- b) Elección de grupos.
- c) Formas de discusión.
- d) Formas de votación.

C. Democrática:

Muchas de las decisiones deben tomarse por mayoría, teniendo en cuenta las propuestas hechas con anterioridad, de forma individual ó en grupo.

D. Fomentadora de la tolerancia:

En las actividades grupales y en los debates de tipo general se propiciará un clima de tolerancia y de respeto hacia las ideas ajenas.

E. Atendiendo a los temas transversales y a la educación en valores:

De acuerdo con la filosofía de la Ley Orgánica de Educación (L.O.E), y las disposiciones que la complementan, en la metodología a emplear, se deben utilizar herramientas adecuadas que atiendan y consideren los Temas Transversales y la Educación en Valores.

7.2. LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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.
- Destacaré 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.
- 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 sociolaboral y empresarial comuniquen experiencias al alumnado. También procuraremos organizar una mesa redonda sobre “Educación y Empleo”, para aquellos alumnos de todos los ciclos formativos.
- Simulación de situaciones en las que se tengan que aplicar medidas de primeros auxilios, entrevistas de trabajo, panel de expertos, realización de pruebas de selección de personal, etc.



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

De tipo comprobativo, 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, etc, 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.

F) Actividades extraescolares. Son aquellas en las que el alumno participa voluntariamente fuera del horario lectivo y pueden ser dentro o fuera del centro. Éstas se describen en la programación general del ciclo.

7.3. LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL AULA

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

El espacio que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo, el laboratorio y la bodega. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro.

7.4. LA ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES

Los materiales y recursos didácticos que se van a utilizar como referencia en este módulo son:

- Videos y DVD didácticos.
- Fotocopias ajustadas al temario que se está impartiendo, artículos de prensa diaria y especializada, relacionados con los contenidos que estamos tratando.
- Normativa legal básica

7.5. LOS MATERIALES DIDÁCTICOS

Los materiales son elaborados por el profesor del módulo, puesto que no hay libro de texto, éstos son realizados con apoyo de la bibliografía recomendada, y se facilitarán al alumno de forma online a través la classroom creada para este módulo. Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.

- *"Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso"* Editorial Síntesis Gemma Gil Gil.

7.6. LOS MATERIALES CURRICULARES

De acuerdo con el Decreto 51/2000, de 7 de febrero, son materiales curriculares aquellos de uso directo por profesores y alumnos, que sirven para el desarrollo de la enseñanza, corresponde a los órganos de coordinación didáctica de los centros públicos adoptar los libros de texto y demás materiales que hayan de utilizarse en el desarrollo de las diversas enseñanzas, como son:

- *Explicaciones del profesor, con uso de TIC.*
- *Pizarra*
- *Fotocopias de los temas relacionados con los bloques temáticos.*
- *Manuales de trabajo.*
- *Ejercicios, documentos didácticos y supuestos prácticos.*
- *Documentación gráfica.*
- *Laboratorio.*
- *Una microalmazara.*

Dichos materiales deben reunir, entre otras, las siguientes características:

Deben ser adecuados a las edades de los alumnos y al currículo aprobado por cada Administración educativa.

Deberán reflejar y fomentar el respeto a los principios, valores, libertades, derechos y deberes constitucionales, así como los valores recogidos en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.



7.7. USO DE LOS RECURSOS TIC.

- ✓ Se utilizará Internet como medio de búsqueda y selección de información para aquellas actividades que lo requieran; facilitando una serie de páginas web que sean de utilidad en la materia que estemos tratando.
- ✓ Se incorporará el uso del correo electrónico como medio adicional de comunicación entre el profesor y el alumno, de forma que se puedan realizar consultas, enviar ejercicios para su corrección al profesor, siempre de acuerdo con las condiciones particulares y recursos disponibles por parte de los alumnos.

7.8. LOS RECURSOS HUMANOS: LA GESTIÓN DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES

7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesora y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- a) Individual:** Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- b) Parejas:** para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- c) Grupo clase:** Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes.

7.8.3. La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo

7.8.4. La organización y gestión de desdobles

Dada la actual situación de pandemia mundial, dentro del módulo las sesiones teóricas se realizarán de manera presencial a todo el grupo. Mientras que las sesiones prácticas el grupo se dividirán en dos, para minimizar el número de alumnos en espacios reducidos como laboratorio o bodega.

8. LA EVALUACIÓN

8.1. MOMENTOS DE EVALUACIÓN

La finalidad de la evaluación del módulo de Acondicionamiento de aceites de oliva es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo. La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y la planificación del proceso de enseñanza-aprendizaje, las estrategias metodológicas y

los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje. Se llevará a cabo en varios períodos (inicial, parciales y final).

Al principio de curso se realizará una evaluación inicial para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

8.2. LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN (RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE)

Los criterios de evaluación tienen que ver con los resultados de aprendizaje previstos. A continuación se expresan los criterios de evaluación para cada uno de los resultados de aprendizaje que se correlacionan con cada uno de los bloques temáticos incluidos en los contenidos básicos de la Orden 15 de octubre de 2009.

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 1. *Identifica los elementos mecánicos de equipos, máquinas e instalaciones describiendo la función que realizan y su influencia en el conjunto.***

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado los mecanismos principales que constituyen los grupos mecánicos de los equipos e instalaciones.
- b) Se han descrito la función que realizan y las características técnicas básicas de los elementos.
- c) Se han descrito los elementos mecánicos transmisores y transformadores del movimiento, reconociendo su presencia en los diferentes equipos de proceso.
- d) Se han clasificado los elementos mecánicos en función de la transformación que realizan.
- e) Se han descrito las relaciones funcionales de los elementos y piezas de los grupos.
- f) Se han identificado las propiedades y características de los materiales empleados en los mecanismos.
- g) Se han identificado las partes o puntos críticos de los elementos y piezas donde pueden aparecer desgastes razonando las causas que los originan.
- h) Se han analizado las medidas de prevención y
- 17) seguridad a tener en cuenta en el funcionamiento de los elementos mecánicos.



- **RESULTADO DE APRENDIZAJE 2. Reconoce los elementos que intervienen en las instalaciones neumáticas analizando la función que realizan y su influencia en el conjunto de la instalación.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha descrito los usos de la neumática como técnica de aplicación del aire comprimido.
- b) Se ha definido las propiedades del aire comprimido.
- c) Se ha identificado los circuitos de producción y tratamiento del aire comprimido, describiendo la misión de sus elementos principales.
- d) Se han identificado las redes de distribución del aire comprimido y sus elementos de protección.
- e) Se han identificado los elementos neumáticos de regulación y control, reconociéndose su presencia en las instalaciones.
- f) Se han descrito los elementos neumáticos de accionamiento o de trabajo, identificándose su presencia en equipos de proceso.
- g) Se ha descrito el funcionamiento de esquemas de circuitos neumáticos simples manuales, semiautomáticos y automáticos.
- h) Se han enumerado las anomalías más frecuentes de las instalaciones neumáticas y sus medidas correctoras.
- i) Se ha valorado la utilidad del aire comprimido en la
- j) automatización de los procesos del sector.

- **RESULTADO DE APRENDIZAJE 3. Reconoce los elementos de las instalaciones hidráulicas describiendo la función que realizan**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han descrito los sistemas hidráulicos como medios de producción y transmisión de energía.
- b) Se han enumerado los principios físicos fundamentales de la hidráulica.
- c) Se han enumerado los fluidos hidráulicos y sus propiedades.
- d) Se han relacionado los elementos hidráulicos con su simbología.
- e) Se ha identificado la unidad hidráulica y sus elementos funcionales y de protección.
- f) Se han relacionado los elementos hidráulicos de trabajo, con el tipo de mantenimiento que hay que realizar.
- g) Se ha descrito el funcionamiento de esquemas de circuitos hidráulicos simples.
- h) Se han valorado las ventajas e inconvenientes del empleo de instalaciones hidráulicas en la automatización de procesos del sector.
- i) Se han citado las anomalías más frecuentes de las
- j) instalaciones hidráulicas y sus medidas correctoras.

- **RESULTADO DE APRENDIZAJE 4. Identifica los elementos de las instalaciones eléctricas describiendo la misión que realizan en el conjunto de la instalación.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha descrito la estructura básica de las instalaciones eléctricas de interior.
- b) Se han reconocido elementos de protección, maniobra y conexión de los circuitos eléctricos.
- c) Se ha relacionado el funcionamiento de las instalaciones eléctricas aplicadas a los equipos industriales con su esquema.

- d) Se ha relacionado los elementos de protección y maniobra con el correcto funcionamiento y protección de las instalaciones eléctricas aplicadas a los equipos del sector.
- e) Se han calculado magnitudes eléctricas (tensión, intensidad, potencia y caída de tensión, entre otros), en instalaciones básicas aplicadas del sector.
- f) Se ha verificado la aplicación de las instrucciones técnicas del REBT en las instalaciones eléctricas aplicadas del sector.
- g) Se han reconocido los elementos eléctricos de control y maniobra y su función.
- h) Se han relacionado las características eléctricas de los dispositivos de protección con las líneas y receptores eléctricos que deben proteger.
- i) Se han descrito las condiciones de seguridad y
- j) prevención que se deben aplicar en la manipulación de los distintos componentes eléctricos.

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 5. Identifica las máquinas eléctricas y los elementos constructivos que intervienen en el acoplamiento de los equipos industriales del sector describiendo su funcionamiento y aplicaciones.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado las máquinas eléctricas utilizadas en los equipos e instalaciones del sector.
- b) Se han clasificado las máquinas eléctricas por su tipología y función.
- c) Se ha descrito el funcionamiento así como las características de las máquinas eléctricas y su aplicación en el sector.
- d) Se ha relacionado la información de la placa de características con las magnitudes eléctricas y mecánicas de la instalación.
- e) Se ha representado el esquema de conexionado (arranque e inversión de giro) de las máquinas eléctricas y sus protecciones mediante su simbología.
- f) Se ha relacionado el consumo de las máquinas con su régimen de funcionamiento de vacío y carga y sus protecciones eléctricas.
- g) Se ha verificado la aplicación de las instrucciones técnicas del REBT en las instalaciones de alimentación de las máquinas eléctricas.
- h) Se han identificado los sistemas de acoplamiento de las máquinas eléctricas a los equipos industriales del sector.
- i) Se han relacionado los sistemas de sujeción de las máquinas eléctricas al equipo (tipo de movimiento, potencia de transmisión, ruido, vibraciones, entre otros).
- j) Se han descrito las condiciones de seguridad y prevención que se deben aplicar en la manipulación de los circuitos y
- k) máquinas eléctricas en funcionamiento.

➤ **RESULTADO DE APRENDIZAJE 6. Aplica el mantenimiento de primer nivel relacionándolos procedimientos utilizados con los equipos e instalaciones implicados.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han descrito los procedimientos de cada una de las operaciones de mantenimiento de primer nivel (Básico) que deben ser realizadas sobre los equipos.
- b) Se han identificado los elementos sobre los que se deben realizar las operaciones de mantenimiento preventivo/correctivo de primer nivel.
- c) Se han indicado las averías más frecuentes que se producen en los equipos e instalaciones.
- d) Se han identificado los equipos y herramientas necesarios para realizar las labores de mantenimiento de primer nivel.
- e) Se han determinado las condiciones requeridas del área de trabajo



- f) paraintervenciones de mantenimiento.
- g) Se han puesto en marcha o invertido el sentido de giro de motores eléctricos midiendo las magnitudes fundamentales durante el proceso.
- h) Se han aplicado técnicas de mantenimiento o sustitución de elementos básicos en los equipos e instalaciones.
- i) Se han registrado en el soporte adecuado las operaciones de mantenimiento realizadas.
- j) Se han descrito las operaciones de limpieza, engrase y comprobación del estado de la instalación y equipos en el mantenimiento de primer nivel.
- k) Se ha analizado la normativa vigente sobre prevención y seguridad relativas al mantenimiento de equipos e instalaciones.

8.3. LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS PARA EVALUAR

Las técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación elegidos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:

<p>Observación sistemática y registro personal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Observación directa del trabajo en el aula, bodega o laboratorio y salidas. • Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates. • Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación. • Control de asistencia.
<p>Análisis de las producciones de los alumnos y alumnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades en clase (problemas, ejercicios, respuestas a preguntas,). • Informes o textos escritos. • Trabajos monográficos. • Memorias de investigación.
<p>Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Expresión y calidad en la exposición. • Calidad de los contenidos. • Medios utilizados y su uso.
<p>Destrezas y utilización de las TICs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual. • Utilización de las nuevas tecnologías.
<p>Realización de pruebas específicas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exámenes escritos. • Exposición de un tema, en grupo o individualmente. • Cuestionarios.

En las actividades y trabajos en grupo, se calificarán, evaluándose tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. También se da importancia a la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como redactar los informes y tareas escritas con la corrección que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado oral y escrito. Se valorará la correcta ortografía y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las actitudes desarrolladas y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, laboratorio, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.

8.4. LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE CONTENIDOS CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES.	
PRUEBAS OBJETIVAS ESCRITAS (preguntas cortas, cuestiones de aplicación, test, problemas, etc...)	60%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO: Realización de trabajos prácticos, resolución de problemas y actividades- Elaboración de trabajos monográficos, informes, exposiciones orales, memorias de prácticas...	30%
REGISTROS ACTITUDINALES Y DE PARTICIPACION: respeto a los compañeros, al profesorado, saber estar, participación, medidas de higiene y disposición.	10%

Contenidos actitudinales: *La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida, esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 10%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso. Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este módulo en cada evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen de recuperación parcial que se llevará a cabo en cada una de las evaluaciones.*



En cada evaluación se realizarán dos exámenes, uno por cada bloque temático impartido, con CARÁCTER ELIMINATORIO, siempre y cuando la nota sea superior a un cinco. La calificación de la evaluación será la MEDIA ARITMÉTICA de los dos exámenes realizados. No obstante en caso de no superar uno o ninguno de los exámenes, al final de cada evaluación o al principio de la siguiente (en el caso de la 1ª evaluación) según la disponibilidad temporal se realizará un examen de recuperación, en el que cada alumno se examinará del bloque temático suspenso. En caso de aprobar el bloque suspenso se le haría media aritmética con el aprobado anteriormente o en caso de examinarse de los dos bloques temáticos, su calificación se obtendrá de este examen de recuperación, superando la evaluación correspondiente, si la calificación obtenida es de un cinco. En caso de suspender nuevamente uno de los dos bloques temáticos a la recuperación que se llevará a cabo en Junio iría con la evaluación completa (es decir, los dos bloques temáticos).

La calificación final del módulo será la media aritmética de todas las evaluaciones (Con el valor del entero y hasta dos décimas) realizadas a largo del curso, siempre y cuando la calificación obtenida en cada una de ellas sea superior a un cinco. **Si un alumno no superase el módulo**, podrá realizar antes de la evaluación final un examen de recuperación de cada evaluación, que tenga suspensa.

8.5. PROGRAMAS DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN.

Programa de refuerzo, aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

8.5.1. Periodos de recuperación y convocatorias especiales.

Si un alumno o alumna no supera el módulo por evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro. Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará "sin evaluar". Dichas actividades de evaluación final terminarán el 23 de Junio.

8.6. LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno. Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación. En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

9. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NEE

9.1. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico en Aceites de oliva y Vinos habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros

9.2. LA ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEE (NECESIDADES ESPECIALES DE APOYO EDUCATIVO)

En el aula, pueden existir alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectados medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnos/as con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares no significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectivas siempre que se logre la consecución de las capacidades terminales necesarias para obtener la cualificación requerida para el desempeño de su futura profesión.

En este curso no se ha detectado alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

En resumen, nos proponemos ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.

9.3. EL DISEÑO DE PLANES ESPECÍFICOS DE ATENCIÓN PARA PENDIENTES Y REPETIDORES.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se le entregarán actividades de refuerzo en caso de necesitarlas. No obstante, semanalmente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula. En este curso no hay alumnado en situación de pendiente del módulo Acondicionamiento de Aceites de Oliva.

A aquellos/as alumnos/as que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementario de refuerzo. De esta forma se tendrá con este alumnado un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés. El trabajo de exposición que se hará al final de cada trimestre, será adaptado a las necesidades del alumnado. En el caso que en vez de ampliar información, necesite reforzar, realizará el trabajo sobre un tema ya estudiado en clase.

El examen extraordinario se calificará como “Recupera” o “No recupera” y se considerará como calificación numérica de 5 en caso de recuperar, con excepción de casos especiales según el criterio del anterior párrafo en cuyo caso se calificará al alumno con la nota que obtenga en la prueba de recuperación.

En esta misma convocatoria el alumnado que desee mejorar su calificación final hará una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo y renunciará a su nota anterior. Los/as alumnos/as que no aprueben en la Convocatoria Ordinaria, tendrán que ser evaluados en la Convocatoria Extraordinaria de **todos los contenidos del módulo a recuperar**.



10. LAS UNIDADES DE TRABAJO: SECUENCIACIÓN Y TEMPORIZACIÓN

Los contenidos básicos se han estructurado en 10 unidades didácticas que se relacionan a continuación, junto con la distribución temporal:

UNIDADES DE TRABAJO	
1ª EVALUACIÓN	TEMP
UT 1. Identificación de elementos mecánicos.	12 horas
UT 2. Reconocimiento de elementos de las instalaciones neumáticas.	12 horas
UT 3. Reconocimiento de elementos de las instalaciones hidráulicas.	15 horas
2ª EVALUACIÓN	TEMP
UT 4. Identificación de elementos de las instalaciones eléctricas.	15 horas
UT 5: Identificación de máquinas y su acoplamiento en equipos industriales.	9 horas

Este módulo consta de 63 horas, repartidas en 3 horas semanales. En el número de periodos lectivos asignados a cada unidad de trabajo, se incluyen los tiempos correspondientes a motivación, exposición, trabajo de alumnos, solución de casos prácticos, actividades de elaboración y prácticas analíticas en laboratorio, 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 procuraré ajustarme al mismo.

11. REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

1 SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula, así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

12. BIBLIOGRAFÍA

- “*Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso*” Editorial Síntesis.
Gemma Gil Gil.



DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL: VENTA Y
COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS
ALIMENTARIOS.

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
Módulo 0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	GRADO MEDIO DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS
MÓDULO PROFESIONAL:	Módulo 0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.
DURACIÓN:	63 horas
MODALIDAD	PRESENCIAL
GRUPO:	2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS
PROFESOR/A:	ÁNGELA Mª LÓPEZ LOZANO
CURSO ESCOLAR:	2022/2023

ÍNDICE

1.	Introducción	2
2.	Marco normativo	3
3.	Contextualización	3
4.	Las Competencias	6
5.	Los objetivos	7
6.	Los elementos transversales	12
7.	La metodología	16
8.	La evaluación del aprendizaje	21
9.	Programas de refuerzo y recuperación.....	26
11.	Evaluación de la enseñanza	27
12.	La atención a la diversidad y al alumnado con NEAE	28

13	Las unidades didácticas: secuenciación y temporización.....	31
14	Bibliografía	35

1. Introducción

Este documento consiste en la programación didáctica correspondiente al Módulo 0146. Venta y comercialización de productos alimentarios perteneciente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y que se imparte en el segundo curso del mismo. La programación se encuentra contextualizada en un aula del IES Santo Domingo.

La sociedad se ve determinada por el nivel educativo de sus habitantes, a la par que el ambiente sociocultural modifica al individuo y a su desarrollo como ciudadano, es por ello que la educación sería el medio por el cual los ciudadanos aprenden a desarrollarse e integrarse plenamente en el contexto en el que habitan siendo agentes activos de su evolución.

La educación está constituida por el binomio enseñanza-aprendizaje, entendiendo enseñanza como la transmisión de conocimientos, ideas, experiencias, habilidades o hábitos a una persona o educando, y siendo el aprendizaje el proceso por el cual el educando, con la dirección directa o indirecta de su guía, y en una situación didáctica especialmente estructurada, desenvuelve las habilidades, los hábitos y las capacidades que le permiten apropiarse creativamente de la cultura y de los métodos para buscar y emplear los conocimientos por sí mismo.

Por todo esto es necesaria la programación, ya que el docente ha de crear el entorno idóneo para alcanzar una formación de calidad y universal.

Elaborada y modificada, si fuese necesario, por los equipos de ciclo y departamentos de coordinación didáctica, las programaciones didácticas son aprobadas por el Claustro de Profesores, y habrán de garantizar:

- La coherencia con los niveles de concreción curricular. Constituido el primer nivel por la legislación vigente tanto estatal como autonómica en materia de educación, y el segundo nivel por los documentos incluidos dentro del Plan de centro donde se impartan las acciones formativas, como son el Reglamento de Organización y Funcionamiento (ROF), el Proyecto Educativo (PE) y el Plan de Gestión (PG)
- La coordinación y equilibrio entre grupos de un mismo nivel educativo.
- La continuidad del aprendizaje a lo largo de los cursos, ciclos, niveles y etapas.

Por tanto, para el desarrollo de esta programación didáctica se han tenido en cuenta, el marco legislativo, la temporalización de las acciones a desarrollar, el contexto sociocultural del centro y la realidad de nuestra aula, siempre valorando



tanto el grupo, como los requisitos específicos de cada alumno, desarrollando una programación que pretende garantizar la igualdad de oportunidades y la inclusión educativa de todo el alumnado.

A fin de asegurar que la programación sea efectiva y cumpla con estos propósitos formativos debe ser sometida a revisión permanente adaptándose a la realidad cambiante que proporciona el grupo-aula.

2. Marco normativo

La oferta educativa en el ámbito de la formación profesional viene determinada por una serie de leyes, reales decretos y órdenes de carácter nacional y autonómico que nos permiten enmarcar legalmente las acciones formativas. Se seguirá la normativa que se había estado aplicando hasta ahora , ya que la LOMLOE no se implantará para los ciclos formativos durante este curso.

2.1 Legislación nacional

- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional.
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, en su modificación por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- 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.

2.2 Legislación autonómica

- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V «Formación profesional» del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.
- 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.
- Orden 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

3. Contextualización

3.1 Características del centro y su entorno

El centro en el que se contextualiza esta programación es el IES Santo Domingo, cuyas principales características se explicarán a continuación.

El Instituto de Enseñanza Secundaria (IES) es un centro público situado en un antiguo convento del siglo XVII, ubicado en pleno casco histórico de la ciudad de El Puerto de Santa María, en un barrio popular de clase trabajadora. La población que habita en la localidad supera los 80.000 habitantes. El barrio cuenta con servicios de Biblioteca, Polideportivo, Centro cívico con distintas asociaciones culturales y vecinales, Centro de Salud, etc.

Resaltando que El Puerto de Santa María es una de las localidades enmarcadas dentro de la DOP vinos de Jerez-Sherry-Xérez, lo que influye directamente en el tejido socio productivo de la zona ya que nos encontraremos numerosas empresas dedicadas a la elaboración de vinos, destilados de vino y vinagres, además de contar con varios organismos e instituciones de alto interés como son el IFAPA, la UCA o el IVAGRO. No obstante, también podemos encontrar empresas de sectores afines como son cervecerías, industrias de bebidas espirituosas y almazaras.

En total, entre todos los cursos, el centro consta de unos 1.000 alumnos/as, aproximadamente, y alrededor de 70 profesores/as, de los cuales la gran mayoría tienen una gran estabilidad al disponer de su destino definitivo en él. El centro oferta la etapa educativa completa de E.S.O., además de estudios de bachillerato en las modalidades de Ciencias de la Salud, Tecnológico, Humanidades y Ciencias Sociales. En horario nocturno, el centro imparte ESPA, Bachillerato para Adultos en las modalidades de presencial con los itinerarios de Ciencias y HCS y semipresencial de HCS.

La formación profesional está constituida por el ciclo formativo de grado medio de Elaboración de Aceites de Oliva y Vinos y el de ciclo de grado superior de Vitivinicultura, con oferta en modalidad presencial y dual.

La organización de los horarios es de 8:30-14:50 en horario de mañana, con dos recreos de 20 y 10 minutos cada uno, y por la tarde el horario del centro es de 16:00 a 22:20, con dos recreos de 20 y 10 minutos cada uno también.

En cuanto a las instalaciones, el IES consta de tres plantas. En la primera se encuentra un claustro central, el gimnasio, la bodega, la sala de catas, la sala de profesores, aulas genéricas con pizarra digital, ordenador y proyector, secretaría, despacho del Equipo Directivo, administración y conserjería, aula de informática, entre otras. En la segunda, aulas específicas de dibujo e informática, taller de tecnología, despacho del orientador, los laboratorios de biología, de física-química y de análisis enológico, salón de actos, biblioteca, despachos para los departamentos y más aulas, y en la última planta, hay aulas y departamentos. A parte de estas instalaciones, el centro cuenta con carritos de ordenadores portátiles para el uso del alumnado en las materias que sean necesarios, al tratarse de un centro TIC.

En el centro existen y funcionan normalmente los diferentes órganos, tanto de gobierno como de coordinación docente que vienen marcados en la LOE-



LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes órganos que hay en el centro, están los de gobierno (consejo escolar, claustro de profesores y equipo directivo) y los de coordinación docente (equipos docentes, áreas de competencias, dpto. orientación, dpto. formación, evaluación e innovación educativa, equipo técnico de coordinación pedagógica, tutorías, departamentos de coordinación didáctica y dpto. de actividades complementarias y extraescolares).

El Equipo directivo consta de un director, una vicedirectora, una secretaria y cuatro jefes de estudios. El Equipo Técnico de Coordinación Pedagógica está constituido por el director, la vicedirectora, una jefa de estudio, el orientador, la jefa de departamento de formación, evaluación e innovación educativa, y por los coordinadores de las cuatro áreas existentes: social-lingüística, científico-tecnológica, artística y de formación profesional de la familia de industrias alimentarias.

El departamento de Industrias Alimentarias está formado por 9 profesores, 4 con destino definitivo, dos funcionarias en prácticas y los otros 3 integrantes son profesores interinos.

3.2 Características del Grupo-clase

Podemos afirmar que el grupo de 2º de CFGM durante el curso 2021/2022 es un grupo ampliamente heterogéneo, al estar formado por alumnos y alumnas de amplio rango de edad, orígenes formativos y experiencia profesional. Las principales vías de acceso al ciclo formativo por parte de los estudiantes han sido:

- Educación secundaria obligatoria para adultos. Habiéndose formado algunos en el propio centro IES Santo Domingo.
- Otros ciclos formativos de grado medio.
- Bachillerato, Bachillerato Unificado Polivalente (BUP) y Curso de Orientación Universitaria (COU).
- Convalidación de estudios extranjeros
- Prueba de acceso. Se requerirá tener, al menos diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba.

La mayoría de los alumnos tiene interés en el título para alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales que le permitan los siguientes objetivos:

- Especializarse en el trabajo relacionado con el mundo de la uva y la aceituna.
- Disponer de un trabajo estable y reglado.
- Seguir estudiando un ciclo de grado superior relacionado con los sectores implicados.

- Poder ampliar sus conocimientos para desarrollar su profesión y/o negocio familiar.

Aunque los intereses y fines difieran el objetivo común es poder mejorar su situación laboral, y es por ello que a lo largo de la programación de este módulo se va a hacer especial hincapié en la vinculación de la formación profesional con el mundo laboral, desarrollando prácticas, actividades complementarias y extraescolares, actividades, proyectos ... relacionados con los sectores oleícolas y vitivinícolas de modo que el alumno pueda alcanzar un aprendizaje holístico, complementado con sesiones informativas sobre opciones, proyección profesional y académica del ciclo.

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula buscarán la colaboración, cooperación y contacto del alumno.

Los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados ya que han sido ellos mismos quienes han elegido la formación, y es por ello que las líneas educativas que va a seguir esta programación didáctica son:

- Fomentar el trabajo individual, así como el cooperativo en equipo.
- Utilizar actividades variadas graduadas en dificultad.
- Fomentar el uso de las tecnologías de la información y comunicación.
- Colaborar con la orientación profesional del alumnado
- Establecer actividades complementarias y extraescolares haciendo uso de los recursos de la zona

4. Las Competencias

4.1 Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- m) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- 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.
- s) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- u) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

4.2 Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional



Es un módulo que no tiene asociadas unidades de competencia acreditables conforme a lo dispuesto en el artículo 10 del Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre.

5. Los objetivos

El módulo profesional 0146. Venta y comercialización de productos alimentarios es un módulo profesional con contenido transversal.

5.1 Relaciones entre resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

BLOQUE DE CONTENIDOS 1. PRINCIPIOS DE ECONOMÍA Y FINANZAS		
UD 1. COSTES		
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
RA 1. Establece los precios de los productos alimentarios elaborados, analizando costes y beneficios.	a) Se han identificado los tipos de costes existentes.	Costes y beneficios. Conceptos básicos y tipos
	b) Se han determinado las variables que intervienen en el coste y en el beneficio.	Cálculo del coste de las materias primas. Variables. Registro documental.
	c) Se han interpretado las fórmulas y conceptos de interés, descuento y márgenes comerciales	Cálculo comercial del interés, descuento y márgenes.
UD 2. PRECIO		
RA 1. Establece los precios de los productos alimentarios elaborados, analizando costes y beneficios.	d) Se han identificado los condicionantes de los precios de venta de los productos alimentarios.	Establecimiento de precios de los productos alimentarios: Componentes del precio de venta y sus condicionantes. Influencia en el precio de venta de la política agraria
	e) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado	Escandallo y valoración. Ratios
	f) Se ha fijado el precio de un producto con un beneficio establecido.	Métodos de fijación de precios. Cálculo de precios

UD 2.
PRECIO

	g) Se han actualizado los precios a partir de la variación de los costes.	
UD 3. VENTAS		
RA 3. Realiza la operación de venta, justificando las fases y variables que intervienen.	a) Se han enumerado las fases de la operación de venta.	Realización de la operación de venta: Fases de la operación de venta.
	b) Se han descrito las variables que intervienen en el precio de venta.	Precio de venta. Conceptos básicos y variables
	c) Se ha calculado el interés de aplazamiento, las cuotas de pago y el precio de la operación según las condiciones del proceso pactado.	Cálculo comercial en las operaciones de venta. Interés simple y compuesto. Descuentos. Aplicaciones.
	d) Se han calculado los descuentos, el precio de venta total y las ratios comerciales en función de las condiciones de pago e impuestos que gravan la operación de venta	Impuestos que gravan las operaciones de venta
	e) Se ha identificado y cumplimentado la documentación asociada al cobro y al pago	Documentación del cobro y del pago. Anulación de las operaciones.
	f) Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro.	Documentación del cobro y del pago. Anulación de las operaciones.
	g) Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.	Medios de pago. Transferencias, tarjeta de crédito/débito, pago contra reembolso, pago en efectivo y otros. Aplicación de las nuevas tecnologías en las operaciones de venta. Terminal del punto de venta (TPV) Lenguajes comerciales e intercambio de datos electrónicos (EDI).



BLOQUE DE CONTENIDOS 2. COMERCIALIZACIÓN Y VENTAS		
UD 4. TÉCNICAS DE VENTA		
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
RA 4. Atiende al cliente, describiendo las técnicas de comunicación empleadas.	b) Se ha especificado la documentación necesaria de la operación de venta.	Organización de la venta. Agenda comercial. Documentación Canales de venta. Métodos de búsqueda.
	f) Se han adaptado las técnicas de venta al medio de comunicación empleado (presencial, teléfono, Internet, televisión, interactiva, telefonía móvil, correo postal, correo electrónico).	Ventas a través de medios no presenciales (teléfono, internet, teléfono móvil, correo electrónico y otros). Técnicas de venta. Concepto y Componentes. El vendedor. Características, funciones y actitudes. Habilidades de comunicación.
UD 5. RELACIÓN CLIENTE-PRODUCTO		
RA 4. Atiende al cliente, describiendo las técnicas de comunicación empleadas.	a) Se han identificado las características de los productos, la imagen de marca y el posicionamiento de la empresa y de la competencia.	Características de los productos. Posicionamiento e imagen de marca.
	c) Se han reconocido los sistemas de comunicación presencial y no presencial, aplicando las técnicas que facilitan la empatía con el cliente.	Aplicación de las técnicas de venta: Técnicas que facilitan la empatía con los clientes de productos alimentarios Tratamiento y normas de cortesía Fases de la venta presencial y no presencial
	d) Se han reconocido las variables que intervienen en la conducta y motivación	Necesidades y gustos del cliente. Motivación, frustración

	de la compra por parte del cliente.	y mecanismos de defensa
	e) Se ha identificado la tipología de cliente y sus necesidades de compra	El cliente. Tipología de clientes.
BLOQUE DE CONTENIDOS 3. GESTIÓN DE CLIENTES		
UD 6. ATENCIÓN AL CLIENTE		
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
RA 4. Atiende al cliente, describiendo las técnicas de comunicación empleadas.	a) Se han descrito las variables que influyen en el proceso de atención al cliente.	Atención al cliente: Proceso de comunicación. Elementos y tipos de comunicación. Variables que intervienen. Caracterización.
	b) Se ha descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento al cliente	Técnicas de aplicación en la atención al cliente. Naturaleza. Efectos Receptividad y asertividad
	c) Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención, y despertar el interés en función del tipo de cliente.	Comunicación verbal. Emisión y recepción de mensajes orales y escritos Comunicación no verbal
	d) Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente	Información suministrada por el cliente. Análisis. Naturaleza de la información
UD 7. FIDELIZACIÓN DE CLIENTES.		
RA 4. Atiende al cliente, describiendo las técnicas de comunicación empleadas.	e) Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción del cliente	Estrategias de fidelización de clientes
	f) Se han descrito las técnicas que potencian el vínculo con el cliente.	Aplicación de las nuevas tecnologías en la atención al cliente.
	g) Se ha valorado el potencial de las nuevas tecnologías en la atención al cliente.	



UD 8. CLIENTE INSATISFECHO		
RA 5. Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	a) Se han identificado las técnicas para prever conflictos	Resolución de reclamaciones y quejas: Técnicas para prever conflictos Normativa relacionada con la protección del consumidor y el usuario en España y en la Unión Europea
	b) Se han descrito las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de los clientes	Técnicas para afrontar quejas y reclamaciones
	c) Se ha reconocido el proceso que se debe seguir ante una reclamación	Procedimiento de recogida de las reclamaciones/quejas presenciales y no presenciales
	d) Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación	Elementos formales que contextualizan la reclamación
	e) Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones	Configuración documental de la reclamación
	f) Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta	Objeciones de los clientes y su tratamiento. Diferencias entre reclamaciones, quejas y sugerencias Resolución de quejas y reclamaciones. Repercusiones económicas
	g) Se ha valorado la importancia del servicio post-venta en los procesos comerciales.	Procedimientos utilizados en el servicio post-venta. Valoración de la repercusión sobre la imagen de una marca la no resolución de quejas y reclamaciones

5.2 Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- 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.
- 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.

5.3 Orientaciones Pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de comercio y promoción en pequeñas empresas.

El comercio y promoción en pequeñas empresas incluye aspectos como:

- Atención al cliente.
- Promoción y venta.

5.4 Líneas de actuación

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Estimación de precios de productos y bebidas elaborados.
- Cálculo de costes de materias primas, de producción y el margen comercial o beneficio.
- Presentación y disposición de los productos en expositores que motiven su compra, aplicando las condiciones de conservación adecuadas.
- Resolución de conflictos y reclamaciones.
- Atención y asesoramiento a posibles clientes.
-

6 Los elementos transversales

Según el Decreto 436/2008 de 2 de septiembre y el artículo 39 de la LEA en el cual se establecen las actividades de las enseñanzas, el desarrollo de la vida de los centros y lo establecido en el Proyecto Educativo de centro, en esta programación se recogen como elementos transversales a trabajar los siguientes:

- El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales.
- El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.



- La cultura andaluza.
- Contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.
- Aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
- El fomento de la cultura emprendedora, creación y gestión de empresas y autoempleo, así como el conocimiento del mercado de trabajo y de las relaciones laborales.
- El empleo de tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito laboral y productivo.

Estos temas serán trabajados de forma transversal durante el curso, así como en forma de efemérides con el resto del centro.

Cabe destacar el proyecto TIC que será trabajado durante todo el curso a través de la metodología.

6.1 Tecnologías de la información y la comunicación

Las tecnologías de la comunicación y la información son herramientas fundamentales tanto a nivel educativo como profesional hoy día, es por esto que la metodología que se va a seguir a lo largo del curso las va a integrar como medio complementario de comunicación y trabajo dentro y fuera del aula de este modo se emplearán las siguientes herramientas:

- Presentaciones y material didáctico docente compartido de forma virtual a través de Classroom
- Comunicación personal entre docente y alumnado a través de las siguientes vías, I-pasen y correo electrónico.
- Creación de actividades y trabajos y entrega de las mismas a través de Classroom.
- Comunicación entre alumnos con el docente a través del tablón de Classroom que hace las veces de foro informativo y de comunicación, complementario a las clases presenciales.
- Comunicación y recordatorio de fechas importantes a través de Google Calendar.

Más allá de adquirir destreza en manejo de equipos informáticos, los alumnos deben aprender a usar de forma eficaz los medios de información y comunicación actuales. El módulo en sí mismo es un estupendo marco para el desarrollo de estas habilidades relacionadas con las nuevas tecnologías, por el gran uso que se da a las herramientas informáticas, en este caso para la creación de un sistema de autocontrol en la industria alimentaria y el diseño del etiquetado de productos elaborados.

6.2 Trabajo en equipo

En el mundo laboral se trabaja dentro de una organización, con compañeros de equipo, clientes, usuarios, jefes... es por esto que desde la formación profesional debemos de tener especial atención en que el alumnado adquiera las competencias necesarias para poder desenvolverse correctamente en un entorno laboral incidiendo en el buen comportamiento, comunicación y trabajo en equipo.

Es por ello que a lo largo del módulo vamos a trabajar en forma de distintos agrupamientos que, sin dejar a un lado el fomento de la autonomía y el trabajo individual, nos permitan desarrollar de forma plena y consciente un ambiente de trabajo cooperativo y colaborativo fomentando la comunicación y escucha activa entre todos los miembros. Para ello trabajaremos tanto en pequeños grupos como en gran grupo a lo largo del curso, especialmente en el desarrollo de actividades, proyectos, juegos y prácticas.

6.3 Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Estos tres principios son, actualmente la base de trabajo de la mayoría de empresas europeas en el sector alimentario, de tal modo que muchas de ellas incluso presentan certificaciones no obligatorias en las que se asegura su compromiso con la calidad, la prevención de riesgos laborales y el medio ambiente.

Conociendo la gran importancia que tiene en el sector productivo, es normal que en la formación profesional hagamos especial hincapié en estos tres pilares de la sociedad europea actual los cuales estarán directamente relacionados con la adquisición de competencias necesarias para que el alumnado no solo sea un gran profesional el día de mañana si no que sea un agente activo de su propio aprendizaje de modo que actúe como un ciudadano implicado en el avance de la sociedad.

6.4 Valores, habilidades sociales y personales

A pesar de que la Formación Profesional tiene un carácter más técnico, la educación en valores sigue siendo tan importante como en las enseñanzas obligatorias. Sin embargo, entiendo que los valores han de hacerse llegar a los alumnos desde un punto de vista aplicado a su futura labor; por ello, quiero que los alumnos sean conscientes de las implicaciones morales y sociales de las diferentes actividades que realicen y que sepan reconocer y respetar los límites sociales y morales de los diferentes proyectos o trabajos. En resumen, que adquieran ética profesional. El tratamiento de estos temas se llevará a cabo a lo largo de todo el curso, relacionando cada contenido con sus posibles consecuencias a nivel ético.

Además, debido a la globalización y a los movimientos migratorios, es cada vez más habitual que se den situaciones de trabajo en un contexto internacional; sin ir más lejos, en el propio grupo hay alumnas inmigrantes. En consecuencia, los alumnos



deben saber reconocer, apreciar y respetar las diferencias culturales y las costumbres de otras comunidades con el objetivo de poder enriquecer el trabajo común para que estas diferencias no representen un obstáculo, sino un valor añadido. El modo de trabajar esto es día a día, en el aula, a través del trabajo en equipo y el aprendizaje cooperativo.

Las habilidades sociales es un ámbito muy amplio, prácticamente infinito, que engloba todo aquello que nos ayuda en nuestras relaciones con los demás. En aras de acotarlo, he seleccionado algunas habilidades que son especialmente útiles en un entorno profesional:

- Habilidades formativas básicas: capacidad de enseñar a otros y transferir información de forma clara y entendible.
- Comunicación oral y escrita: habilidad para exponer los contenidos que se quieren transmitir, ya sea de forma oral o escrita, utilizando un vocabulario y un estilo apropiados.
- Negociación: habilidad para planificar, desarrollar y cerrar una transacción de forma satisfactoria para todas las partes participantes.

Para llevar esto a cabo me serviré de las metodologías de trabajo en equipo y aprendizaje cooperativo, que son las que favorecen la comunicación e interacción entre los alumnos. Además, ya se ha previsto plantear como tarea una presentación oral.

A lo largo del curso, se brindará a los alumnos en numerosas ocasiones la oportunidad de trabajar de forma libre, siguiendo su propio ritmo de trabajo, con el objetivo de potenciar su autonomía y desarrollar algunas cualidades de sus habilidades personales:

- Organización y planificación: poner en orden las diferentes tareas a realizar o pasos a seguir para alcanzar un determinado, teniendo en cuenta los recursos necesarios.
- Toma de decisiones: evaluar todas las posibles alternativas, estimando los resultados o consecuencias de cada una de ellas para hacer elecciones racionales y razonadas.
- Adaptación a nuevas situaciones: reconducir los cambios o contratiempos que puedan surgir durante el desarrollo de alguna actividad o proyecto.

6.5 Espíritu emprendedor, innovación e investigación

El ciclo formativo ya contempla el módulo Empresa e iniciativa emprendedora, por lo que gran parte de este tema queda cubierto por el mismo. No obstante, considero que el espíritu emprendedor debe trascender del ámbito empresarial y ser sinónimo de tener iniciativa y creatividad.

Los alumnos deben desarrollar un pensamiento crítico, que les permita identificar y justificar los puntos fuertes y débiles de un contenido o trabajo, ya sea realizado

por ellos mismos o por terceros, sin dejar de ser curiosos e investigar. También han de ser capaces generar conocimientos nuevos e innovadores, así como saber buscar los recursos y medios necesarios para poder llevar estas nuevas ideas a la práctica, sabiendo mantener los pies en la tierra y dotar a sus proyectos de coherencia y una dosis de realidad.

6.6 Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado supone la implicación de todos los agentes relacionados con la formación, el alumnado en su propio proceso de aprendizaje, el docente a través de la enseñanza y el centro como director de las acciones a realizar. Estas acciones del centro se reflejan en la realización de una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

- Plan de apoyo a las bibliotecas escolares y de organización y funcionamiento de la biblioteca del centro.
- Plan lector
- Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria PARCES
- Plan escuela TIC 2.0
- Plan de apertura de centros docentes
- Plan de gratuidad de libros de texto
- Programas de tránsito
- Plan de igualdad de género en educación
- Forma joven
- Plan de convivencia escolar
- Proyecto Erasmus +
- Intercambios educativos
- Plan de salud laboral y PRL
- Practicum Master de Secundaria.
- Plan de colaboración con Balbo Teatro Asociación cultural
- Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola
- Aula de Cina
- Proeducar. Reincorporate
- Auila de Jaque
- Proyectos centro TIC
- Innicia
- Aldea.

7 La metodología

7.1 Los principios didácticos o metodológicos

Fomentaremos el aprendizaje significativo, activo, participativo, motivador, transversal e interrelacional a lo largo de todo el módulo. Con esto, pretendemos, que el aprendizaje sea a largo plazo, aplicable a la práctica y que permita la interconexión entre conocimientos del mismo módulo, ciclo y experiencia vital. De acuerdo con las líneas pedagógicas establecidas en el Proyecto Educativo del centro y las orientaciones



establecidas en el currículo, esta programación didáctica se basa en el modelo pedagógico constructivista siguiéndose además los siguientes principios metodológicos:

- Partir del nivel de desarrollo de los alumnos y de sus conocimientos previos, atendiendo a la diversidad natural del grupo, a través de actividades de inicio, desarrollo y afianzamiento del aprendizaje.
- Asegurar la construcción de aprendizajes adaptados al contexto laboral.
- Estimular el aprendizaje autónomo y el descubrimiento.
- Motivar la innovación y adquisición de nuevos conocimientos tanto teóricos como prácticos promoviendo el desafío cognitivo.
- Incentivar el pensamiento crítico.
- Favorecer la investigación y desarrollo de nuevos productos y procesos, trabajando el método científico.
- Crear situaciones que favorezcan la actualización de conocimientos, sean motivadoras y promuevan los procesos reflexivos haciendo uso de las nuevas tecnologías.
- Favorecer la implicación y participación de los alumnos en su propio aprendizaje.
- Desarrollar las TIC y TAC.

Para ello durante el módulo se seguirán una serie de metodologías pedagógicas con las que alcanzar los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje como son la gamificación, aprendizaje basado en proyectos, el aprendizaje cooperativo, el aprendizaje práctico, el empleo de las TICs-TACs y la clase expositiva, siempre adaptándonos a la realidad del grupo-aula y a sus procesos de aprendizaje.

7.2 Las actividades de enseñanza-aprendizaje

A fin de poder adaptarnos a los procesos de enseñanza aprendizaje se desarrollarán tipos de actividades muy variadas a lo largo del módulo.

- Clases teóricas.** Modalidad organizativa de la enseñanza en la que se utiliza fundamentalmente como estrategia didáctica la exposición verbal por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Las clases teóricas constituyen estrategias organizativas para facilitar mucha información a un amplio número de alumnos, por lo que tendrán lugar en la impartición de contenidos de tipo teórico.
- Prácticas.** Estas prácticas se desarrollarán en laboratorio y buscan acercar al alumno la realidad práctica a través de actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio.
- Actividades de comprensión.** Intercaladas con las clases teóricas se desarrollarán actividades de comprensión de los contenidos para facilitar el aprendizaje interactivo.
- Actividades TIC.** Estas actividades podrán ser de diversa índole y consistirán en la realización y entrega de actividades a través de la

plataforma Classroom, el desarrollo de un Site, uso de apps, envío de correos electrónicos, elaboración de vídeos, podcasts...

- E. **Proyectos.** A lo largo del módulo se puede trabajar en forma de desarrollo de proyectos, por lo general, estos proyectos se llevarán a cabo en el segundo o tercer trimestre, momento en el que el alumnado ya se ha acostumbrado al ritmo de trabajo y va tomando cada vez más autonomía en su propio proceso de aprendizaje.
- F. **Juegos.** Se podrán desarrollar juegos y actividades que fomenten el aprendizaje práctico de forma lúdica.

7.3 Organización de espacios, recursos y materiales

Tal como se indica en la legislación que regula el título, los espacios formativos mínimos con los que contamos para la impartición de este título en el centro son un aula polivalente, una bodega, un almacén, una sala de cata y un laboratorio de análisis de alimentos. Además de estos espacios mínimos disponemos en el edificio de un aula de informática y otras zonas comunes como el patio o el gimnasio, incluyendo el salón de actos, donde realizar actividades variadas como exposiciones o conferencias, previa reserva del espacio ante la jefatura de estudios.

En el Proyecto educativo del centro y en el Plan de centro se establecen los criterios y procedimientos para el uso de espacios comunes dentro y fuera del centro, pautas marcadas por el Equipo Directivo y que serán convenientemente seguidas a lo largo del curso.

Durante la impartición del módulo de Venta y comercialización de productos alimentarios se empleará el aula polivalente los miércoles 16.00 a 17.00 y los viernes de 18.00 a 20.15 de a razón de tres horas a la semana, no obstante, se podrá hacer uso del resto de espacios como la sala de catas, el aula de informática, etc. siempre que se informe de ello solicitándose a través del departamento a la jefatura de estudios con tiempo suficiente para su reserva.

Los recursos didácticos y materiales son de elaboración propia, creados a partir de las fuentes bibliográficas indicadas en esta programación didáctica. Para las actividades desarrolladas en laboratorio se emplearán los recursos disponibles en el laboratorio, así como los materiales del departamento. Por otra parte, se hará uso de las pizarras digitales, proyectores, y pizarras de tiza para el desarrollo de las actividades teóricas. Los alumnos deberán contar con los siguientes recursos para poder desempeñar correctamente el módulo:

- Bata de laboratorio
- Guantes
- Cuaderno
- Calculadora
- Recursos TIC, acceso a un ordenador o tablet, si el alumno/a no dispone del mismo el centro cuenta con carritos con portátiles que han de ser solicitados al coordinador TIC.



7.4 Los materiales didácticos

En el desarrollo de este módulo no se dispone de libro didáctico impreso, es por ello que serán enviadas las presentaciones del docente a través de la plataforma Classroom. Cada presentación dispone de su propia bibliografía de consulta por parte del alumnado y esta bibliografía será complementada con artículos científicos y de divulgación, material audiovisual y páginas webs.

7.5 Los materiales curriculares

Estos materiales curriculares serán las explicaciones del docente directas y a través de las tecnologías de la información y la comunicación, el uso de la pizarra para explicaciones, y materiales gráficos y de papelería diverso.

7.6 Uso de los recursos TIC.

Serán empleados los siguientes recursos TIC:

- Classroom. Entrega de tareas, trabajos y actividades, realización de formularios, foro informativo de la clase a través del tablón de Classroom, así como medio para compartir materiales didácticos.
- Correo electrónico e I-pasen para comunicaciones.
- Pizarras digitales, proyectores, y terminales de ordenador para trabajar.
- Buscadores de internet y páginas web que se emplearán como webgrafía.
- Aplicaciones web, simuladores...

7.7 Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.7.1 Los agrupamientos y equipos de trabajo

En relación con los grupos de trabajo podemos afirmar que la distribución del aula se adaptará al tipo de actividad que se realice en cada momento, estando condicionada por el espacio, el mobiliario, el número de alumnos y por el tiempo. Pudiendo identificarse a grandes rasgos las siguientes disposiciones en relación con el tipo de actividades a desarrollar:

- Estilo individual, empleado durante el desarrollo de trabajos, actividades expositivas o de presentación. El alumno trabaja de forma autónoma.
- Estilo seminario en U o en círculo, fomenta el diálogo de todo el grupo, por lo que será elegido en debates y juegos colectivos. Aplicando una asociación de gran grupo.

- Estilo agrupado, los alumnos trabajan en pequeños grupos en los que se favorece la comunicación entre ellos, siendo el tipo de agrupamiento empleado en la planta de elaboración de productos según lo establecido por el Departamento de Industrias alimentarias. Este tipo de conformación en pequeños grupos también se emplea en el aula polivalente a fin de realizar trabajos, proyectos, juegos y otras actividades que permiten al alumno desarrollar sus capacidades de cooperación y liderazgo. Por lo general son agrupaciones de 2 alumnos.

7.7.2 Las relaciones intermodulares o interciclos

En orden de trabajar con un planteamiento integrado, significativo y relevante del proceso de enseñanza y aprendizaje, la interdisciplinariedad de los contenidos facilitará que el alumnado adquiera unos saberes coherentes, actualizados y contextualizados. Actividades que se proponen a nivel interdisciplinar:

- Trabajos monográficos, de investigación o prácticos.
- Actividades complementarias y extraescolares. Actividades dentro del centro, como videoconferencias, o salidas del mismo.

7.7.3 La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo, dado que en el mundo profesional se suele trabajar en equipo, es conveniente que el alumnado aprenda a desenvolverse en ese tipo de situaciones que son, además, el marco ideal para que se produzca un aprendizaje cooperativo, coordinado y participativo. Con el fin de que el aprendizaje cooperativo y participativo sea efectivo, los grupos serán formados a criterio del profesor, buscando la heterogeneidad y la diversidad de capacidades entre los miembros.

7.7.4 La organización y gestión de desdobles

En este módulo no se contempla el desdoble ya que la ratio del grupo permite que las sesiones teóricas-prácticas se realicen de manera presencial en todo el grupo.

La finalidad de la evaluación del módulo es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los



resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje.

8 La evaluación del aprendizaje

La evaluación constituye un elemento clave para orientar las decisiones curriculares, definir los problemas educativos, acometer actuaciones concretas, emprender procesos de investigación didáctica, generar dinámicas de formación permanente de profesorado y, en definitiva, regular el proceso de adaptación y contextualización del currículum en cada comunidad educativa, debiendo adaptarse a las necesidades e intereses del contexto escolar.

8.1 Momentos de evaluación

La evaluación es de carácter permanente y continua, llevándose a cabo por el equipo docente durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. 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 indica que la evaluación será por módulos.

Se realizan tres tipos de evaluación diferenciadas por el momento del desarrollo en el que se llevan a cabo, la evaluación inicial o diagnóstica que pretende conocer y ajustar la programación a las necesidades del grupo y de los alumnos en su diversidad, la cual no tiene carácter calificativo. La evaluación continua que permite conocer el progreso del alumnado y la evaluación final del módulo que nos permite observar globalmente el resultado del proceso de enseñanza aprendizaje del grupo y de los alumnos a nivel individual, analizándose los alumnos que promocionarán y los que deberán recuperar. De acuerdo a los tipos de evaluación se realizan, a lo largo del recorrido del curso, una sesión de evaluación inicial, si el módulo se imparte durante el primer curso, 3 sesiones de evaluación parcial, siendo la última en el mes de mayo y una sesión de evaluación final correspondiente a la finalización de las clases.

Cada módulo presenta 4 convocatorias para asegurar la adquisición de las competencias asociadas, no obstante, el alumnado según sus necesidades particulares podrá renunciar a la convocatoria o incluso a la matrícula del módulo según las directrices que vengán marcadas por la Dirección del centro.

Las sesiones de evaluación son dirigidas y coordinadas por el tutor del curso y en ellas participa todo el equipo docente del mismo, finalizando en la elaboración de un acta de la sesión en la que aparecen los acuerdos y las calificaciones por módulos decididas por el profesorado responsable que lo haya impartido. A fin de asegurar la uniformidad y coordinación del equipo docente, los periodos de evaluación de los módulos a realizar en el centro educativo se establecerán de acuerdo con la Jefatura de estudios teniendo en cuenta el calendario de la Formación Profesional Inicial.

8.2 Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Al impartirse el módulo en modalidad presencial la asistencia es obligatoria. Si una vez comenzado el curso transcurren 10 días lectivos sin que se observase la incorporación o se produjese la inasistencia injustificada o reiterada de algún alumno o alumna, se podrá cursar la baja de oficio en el módulo. Asimismo, cuando un alumno falte de manera reiterada e injustificada durante el transcurso del curso a un determinado número de horas recibirá dos apercibimientos de forma certificada pudiendo perder el derecho a la evaluación continua si llegará al límite de horas. Las horas límite de faltas injustificadas vienen determinadas por la Dirección del centro según la carga horaria del módulo estableciéndose unos máximos tanto para los apercibimientos como para la pérdida de evaluación continua basado en unos criterios generales e igualitarios para todos los módulos que se imparten en el centro educativo.

El equipo educativo del Departamento didáctico elabora las programaciones didácticas instaurando los procedimientos y criterios de evaluación comunes, los instrumentos y criterios de calificación, las actividades de refuerzo para módulos pendientes y las actividades que se desarrollan en las horas de libre configuración.

En todo proceso de evaluación aseguramos que se cumple el derecho del alumnado a ser evaluados conforme a los criterios de plena objetividad, así como a conocer desde el comienzo de las clases los resultados de aprendizaje a alcanzar en cada módulo.

El proceso de evaluación debe atender globalmente a todos los ámbitos del estudiante y no solo a aspectos puramente cognitivos, por ello se ha de tener en cuenta la singularidad de cada individuo, analizando su propio proceso de aprendizaje, sus características y sus necesidades específicas a través de procedimientos de evaluación diversificados basados en la observación continuada y nunca en pruebas objetivas en exclusiva. Con este fin, los criterios de evaluación deben funcionar como reguladores de las estrategias de enseñanza puestas en juego, según las necesidades o desajustes detectados y como indicadores de la evolución de los sucesivos niveles de aprendizaje del alumno.



Al inicio del curso fueron publicados en el Proyecto Educativo los siguientes criterios de evaluación:

- En el desarrollo de las unidades didácticas se realizará un proceso de evaluación continua, con una calificación final que, de acuerdo con dicha evaluación continua, valorará los resultados conseguidos por los alumnos.
- Las actividades y trabajos en grupo se calificarán evaluándose, en su caso, tanto la calidad de los trabajos e informes, como la claridad de las exposiciones y el interés y la participación en las actividades, teniéndose en cuenta la coordinación de los alumnos en el grupo y el diálogo con los otros grupos.
- Se llevarán a cabo ejercicios y cuestionarios, así como trabajos y actividades individuales (tanto escritos como orales) con el fin de conocer y evaluar el grado en el que se van dominando los Resultados de Aprendizaje.
- El uso de simuladores, así como las habilidades y correctas prácticas desempeñadas en el laboratorio y la planta de elaboración de productos permitirán la evaluación de las competencias del alumnado.

Los procesos de evaluación no implican siempre al docente como agente evaluador único y principal (heteroevaluación), ya que existen otros formatos como son la autoevaluación, evaluación propia del estudiante frente a su rendimiento y aprendizaje, o la coevaluación, que permite la colaboración e implicación de todo el grupo. La elección de la técnica e instrumento de evaluación empleado van a condicionar el aprendizaje del alumnado debiendo cubrir la diversidad de necesidades del grupo y facilitar su capacitación.

Los criterios de evaluación seguidos en el módulo, desarrollados y acordados por el departamento didáctico se han basado en un modelo de agrupación de los contenidos en unidades didácticas pretendiendo precisar una nota numérica en base a los instrumentos relacionados con los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación del módulo.

La evaluación se realizará por bloques, se pretende, por tanto, poder trabajar un bloque de contenido por evaluación, de modo que quedaría como sigue:

EVALUACIÓN	UNIDADES DIDÁCTICAS
1ª EVALUACIÓN	1,2,3
2ª EVALUACIÓN	4,5,6,7 y 8

Respecto a la asistencia en la evaluación continua, según indica 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. Dentro del CAPÍTULO I: Disposiciones generales, se encuentra el Artículo 2: Normas generales de ordenación de la evaluación, con dos subapartados

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

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

En este sentido el departamento acuerda en reunión de departamento del día 2 de noviembre, prorrateada hasta el día 16 de noviembre de 2017 y sin modificaciones posteriores, que de lo citado anteriormente se entiende por asistencia regular: una Asistencia del 80% de las horas lectivas de cada módulo (80% en cada evaluación parcial). En este sentido se contabilizan el total de las ausencias, tanto justificadas como injustificadas. En el caso de no asistir el 80% el alumnado no podrá ser evaluado de forma continua y se considerará la calificación de No Evaluado como la obtenida en el trimestre correspondiente. Debiendo recuperar la evaluación tal y como se especifica en el apartado correspondiente de la programación.

En cuanto el alumnado llegue al 15% de faltas por trimestre se les avisará mediante notificación en Séneca, además de ser comentado a su tutor o tutora para que el alumno sea consciente de su situación. Una vez alcanzado el 20% volverán a recibir una notificación vía Séneca informándoles la pérdida de la evaluación continua.

8.3 Los criterios de calificación

Como criterio general de calificación, se establece por el Proyecto educativo del centro que las calificaciones trimestrales y/o finales del alumnado en el módulo serán el resultado del cálculo de la media ponderada entre las obtenidas a través de los diferentes indicadores e instrumentos de calificación contemplados en la programación. Así como, la recuperación de módulos se hará dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, mediante la realización de trabajos individuales y de grupo, explicaciones del profesor y realización de pruebas escritas, teniendo en cuenta que se trata de una formación integral del alumno.

- A. El peso que tendrán los distintos trimestres sobre la nota final del curso será de 43% para el primer trimestre, 57% para el segundo trimestre
- B. La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales obteniendo una calificación final acorde al desempeño durante el transcurso del curso.
- C. Los módulos profesionales se califican numéricamente de 1 a 10 sin decimales, siendo necesario obtener una calificación de 5 o superior para superar cada módulo profesional
- D. 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.



E. En este módulo es obligatoria la asistencia presencial a más del 80% de las horas lectivas del módulo por cada evaluación parcial a fin de no perder la evaluación continua. Entendiendo como faltas, las justificadas y no justificadas.

F. Se considera falta justificada cualquiera de las circunstancias siguientes:

- Enfermedad (se requiere documento médico en el que se especifique la imposibilidad para el alumno/a de asistir a clase), casos de fuerza mayor y accidente.
- Defunción de un familiar.
- Citación judicial.
- Campeonatos escolares de la Junta de Andalucía.
- Asistencia a concursos oficiales
- Viajes o visitas programadas por el centro.

G. Pruebas objetivas.

- Inasistencia a una prueba objetiva, si la falta está debidamente justificada el alumno/a podrá ser convocado de nuevo.
- Si copia en una prueba objetiva el alumno/a automáticamente tendrá una calificación de suspenso y pasará a ser evaluado en la evaluación siguiente. Si es menor, se avisará a tutores legales y será sancionado con la pérdida de exámenes voluntarios que el profesor/a estime oportunos hacer y no recoja la ley como obligatorios. Asimismo, se aplicarán las sanciones recogidas en el ROF entre las que se contempla que podrá ser suspendido de las actividades extraescolares que se desarrollen en el trimestre en el que haya ocurrido tal incidente.

H. Actividades, trabajos, proyectos.

Se evaluarán teniendo en cuenta su calidad, la expresión escrita, la claridad de las exposiciones, el interés y la participación en las actividades, valorándose la coordinación de los alumnos en el grupo y el diálogo con los compañeros.

Se podrán llevar a cabo ejercicios, tareas, proyectos y cuestionarios, así como trabajos, juegos y actividades (tanto escritos como orales) de forma que los alumnos/as participen de forma individual, en pequeño o gran grupo con el fin de evaluar el grado en el que se van dominando los resultados de aprendizaje.

I. Formas de evaluación. Se podrán emplear cualesquiera de los siguientes métodos de evaluación tanto de forma independiente como conjunta a lo largo de las distintas unidades didácticas.

- Autoevaluación. Escala de valoración en la que el alumno evalúa su propio desempeño de forma crítica y valorativa. No corresponde con calificación numérica, pero permite al alumno reflexionar sobre su aprendizaje.

- Coevaluación. Test elaborados por los propios alumnos sobre distintas actividades, tareas y ejercicios desarrollados por ellos que permiten el aprendizaje cooperativo. Las calificaciones de estos test serán valoradas como notas de clase.
- Pruebas objetivas. Se pueden realizar, tipos test, casos prácticos, problemas, preguntas cortas, de desarrollo. En el caso de las pruebas objetivas que cuenten con tipo test y caso práctico o problema, el cuestionario test solo tendrá una opción válida de 4 opciones, la práctica valdrá 3 puntos debiendo contar con fundamento, desarrollo y conclusión. El test será válido si se supera una puntuación de 3 y ambas partes han de sumar una puntuación de al menos 5 para su superación. Se contemplan otros tipos de pruebas objetivas como pueden ser preguntas cortas, de desarrollo, problemas a desarrollar en función de la unidad didáctica.
- Prácticas, trabajos, proyectos, actividades y juegos. Serán evaluadas con técnicas de observación, orales, escritas y prácticas teniendo en cuenta el desempeño del alumnado. Se calificará a través de una rúbrica para el desarrollo escrito y otra para las actividades de exposición oral, la puntuación necesaria para su superación es de 5.

INSTRUMENTO	PORCENTAJE 1º trimestre	PORCENTAJE 2º Trimestre
PRUEBA OBJETIVA (Test y caso práctico)	60%	-
PRODUCCIÓN ALUMNO/A (Prácticas, trabajos, proyectos, actividades y juegos.)	30%	70%
ACTITUD (coevaluación, autoevaluación, cooperación y participación)	10%	30%

A lo largo del segundo trimestre se evaluará a los alumnos a través de la realización de un proyecto, actividades prácticas y su desempeño en el aula.

J. Alumnos que superan el 20% de faltas justificadas e injustificadas.

El alumnado que haya superado el porcentaje del 20% tendrá derecho a realizar la prueba objetiva final y deberá llevar a cabo un trabajo o proyecto que el docente considere oportuno de forma que cumpla con los criterios de evaluación que se hayan evaluado a partir de las producciones de los alumnos.

9 Programas de refuerzo y recuperación.

A aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les hará una tutorización y seguimiento continuado. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés. En el caso de que fuese necesario, a este alumnado se le pueden



encargar actividades y trabajos de refuerzo que faciliten el acceso al currículo sin que se realice una adaptación curricular significativa.

9.1 Periodos de recuperación

En el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la final, el alumnado que no ha superado el módulo, debe asistir a clase hasta el fin de las actividades lectivas, elaborándose un horario específico para este periodo en el cual se cumpla que la dedicación horaria respecto a las actividades de refuerzo sea de al menos el 50% de horas semanales del módulo.

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 de finalización de las clases en junio de cada año.

Los periodos de refuerzo y recuperación vienen marcados por el proyecto educativo del centro.

9.2 Convocatorias especiales

Cada módulo presenta 4 convocatorias para asegurar la adquisición de las competencias asociadas, no obstante, el alumnado según sus necesidades particulares podrá renunciar a la convocatoria o incluso a la matrícula del módulo según las directrices que vengan marcadas por la Dirección del centro.

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.

11. Evaluación de la enseñanza

La programación es un elemento dinámico, en constante evolución que permite evaluar la propia acción del profesorado y su calidad como enseñante, así como detectar precozmente errores en la planificación y dificultades en la implementación de lo planificado, valorando si la contextualización se ha realizado eficazmente y contribuyendo a que la intervención docente sea efectiva.

El departamento de Industrias alimentarias vela por la calidad de la programación y para ello establece los siguientes indicadores que permitirán realizar la evaluación del proceso de enseñanza:

- Nivel de consecución de la programación.
- Desarrollo de la práctica docente
- Adecuación de los recursos empleados

- Resultados académicos del alumnado.
- Satisfacción del alumnado respecto al proceso de enseñanza.

La evaluación del proceso de enseñanza ha de ser igualmente continuo, objetivo y transparente, estableciéndose como elementos de evaluación de la programación la autoevaluación a través de una rúbrica, el diario del profesor y una encuesta anónima de satisfacción con la práctica docente que se realizará trimestralmente.

La evaluación de los resultados de la propia programación tiene dos finalidades fundamentales la autoevaluación por parte del profesor de cara a mejorar su proceso de enseñanza-aprendizaje y por otro lado el análisis por parte del equipo docente del departamento didáctico de cara a mejorar y adaptar las programaciones a los requerimientos reales del centro y el alumnado.

11.1 Seguimiento de la programación didáctica

Trimestralmente en el periodo de evaluación, así como a final de curso a fin de incorporar aquellas mejoras y modificaciones necesarias que se hayan observado durante el curso y que no hayan sido posible incorporar con anterioridad.

11.2 Propuestas de mejora

Teniendo en cuenta la información obtenida en las sesiones de evaluación y la información obtenida del alumnado.

11.3 Evaluación de la programación didáctica

Autoevaluación docente, heteroevaluación del departamento didáctico y del alumnado.

12 La atención a la diversidad y al alumnado con NEAE

12.1 La atención a la diversidad

De acuerdo con el Decreto por el que se regulan las condiciones para el éxito escolar y la excelencia de todos los alumnos desde un enfoque inclusivo, en las programaciones didácticas se incorporarán aquellas metodologías y prácticas educativas que permitan el progreso educativo de todos los alumnos y den respuesta a la diversidad de ritmos en el aprendizaje.

La formación profesional se construye sobre los pilares de pluralidad y flexibilidad. Pluralidad, como en el resto de enseñanzas, porque cada alumno es único y diferente al resto y flexibilidad porque a menudo nos encontramos con alumnos que compatibilizan sus estudios con otras tareas o actividades y nuestro deber es ayudarles a conciliar ambas cosas.

En el aula, tendremos que adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumnado en su diversidad, así como prestar especial atención a la organización de los espacios y los tiempos, de modo que sean acordes a las



necesidades y características de los alumnos; es decir, llevar a cabo un diseño universal del aprendizaje. Al mismo tiempo, conviene favorecer una constante interacción con el profesorado y entre los compañeros.

La metodología que voy a desarrollar, tal y como he explicado en el apartado correspondiente, estará basada entre otras cosas en los principios del aprendizaje constructivista y cooperativo, siendo estos dos conceptos fundamentales a la hora de atender a la diversidad, ya que hacen que los alumnos sean los protagonistas de su propio proceso de aprendizaje. Para ello, llevaremos a cabo las siguientes actuaciones:

- Efectuar una prueba inicial para poder partir de los conocimientos previos del alumnado.
- Plantear actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades y actividades con gradación de dificultad para adaptarlas a las capacidades de todos.
- Proponer actividades de ampliación para ciertos alumnos. No debemos olvidarnos de los alumnos que presentan ritmos más elevados de aprendizaje a los que se les exigirá una profundización mayor en la materia, a través de la realización de tareas que les permitan desarrollar sus capacidades investigativas y de razonamiento, de modo que no pierdan la motivación.
- Diseñar actividades de refuerzo para aquellos alumnos que tengan un menor nivel de partida de algunos conocimientos o encaminadas a ayudar en la recuperación de las partes del temario suspendidas.
- Proporcionar atención individualizada a los alumnos.
- Adaptar los tiempos en función de las necesidades del grupo.
- Organizaré el espacio de tal manera que los alumnos con mayores dificultades de aprendizaje se sitúen más próximos a nosotros de modo que podré interactuar con ellos con mayor facilidad y prestarles un mayor nivel de atención y/o apoyo a lo largo del desarrollo del módulo. También conviene ubicarles junto a alumnos con menos dificultades o mayor nivel de conocimientos previos, de modo que provoquemos las ya citadas situaciones de aprendizaje cooperativo. Esta organización debe ser flexible a lo largo de todo el curso, variando en función de cómo cambien las necesidades. Aunque este curso con la situación de pandemia mundial es complicado ya que los alumnos ocupan sitios fijos en el aula.

Nuestro grupo aula está formado por un grupo heterogéneo de alumnos que forman un alumnado rico en diversidad de edades y experiencias profesionales, lo que va a ser considerado como una característica positiva que desarrollar en el aula ya que favorece la tutorización entre iguales, por ello se fomentará participación tanto en el aula física como en la virtual de modo que los comentarios del alumnado enriquezcan el proceso de enseñanza-aprendizaje, y se trabajará en pequeños y grandes grupos a fin de fomentar el trabajo en equipo.

Por otra parte, consideraremos dentro de la atención a la diversidad a aquellos alumnos y alumnas con necesidades específicas de apoyo educativo.

12.2 La atención al alumnado con NEAE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Los alumnos con necesidad específica de apoyo educativo deben ser tenidos en cuenta de forma especial en la programación ya que implica la adaptación no significativa del currículo, que no es otra cosa que adaptar en mayor o menor medida la programación didáctica o unidad de trabajo para algunos alumnos debido a sus especiales requisitos.

Los elementos curriculares básicos: la metodología didáctica, las actividades y la priorización y temporalización en la consecución de los objetivos; como los tratados en el apartado anterior.

Los elementos curriculares de acceso: adaptación del centro y del aula a las condiciones del alumnado (equipos de ampliación de sonido, supresión de barreras arquitectónicas, elementos materiales a utilizar por el alumno); que serán tratados en este apartado.

En lo que se refiere a distribución de material, se entregará a los alumnos que lo necesiten por sus características (ya sean sensoriales, motrices o cognitivas) instrumentación, herramientas, o formatos de presentación de contenidos que supongan un mayor grado de facilidad en su manejo, mantenimiento, utilización y comprensión de los mismos.

En el caso de alumnos que presenten alguna discapacidad física, el módulo no supone el desarrollo de habilidades técnicas más allá del manejo del ordenador, por lo que apenas se ve afectado por este tipo de discapacidades. Para dichos alumnos, las adaptaciones a realizar afectarían exclusivamente a, en caso de que se requiera, la temporalización, pudiéndose darles más tiempo que a otros compañeros para realizar las tareas. Esto sin perjuicio, por supuesto, de la accesibilidad física del edificio, aunque esto no compete directamente al profesor.

Durante este curso 2022/2023 y tras la realización de la evaluación inicial, se ha podido comprobar que no hay ningún alumno/a con NEAE no obstante en el caso que durante el curso se detectará una necesidad en el alumnado, se procederá a realizar una adaptación curricular no significativa conforme a los requisitos específicos del alumno/a. Así mismo, se tendrán en cuenta los siguientes casos de apoyo educativo adaptando el proceso de enseñanza-aprendizaje a los distintos ritmos del alumnado y a la base formativa inicial.

12.3 El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se les entregarán actividades de refuerzo. En este curso no hay



alumnado en situación de pendiente del módulo .

13 Las unidades didácticas: secuenciación y temporización

El módulo 0146. Venta y comercialización de productos alimentarios pertenece al segundo curso del ciclo formativo de grado medio en aceites de oliva y vinos, con 63 horas de carga lectiva a razón de 3 horas semanales impartidas en el siguiente horario:

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16.00-17.00			AULA-12		
17.00-18.00					
18.00-19.00					AULA-12
19.15-20.15					AULA-12
20.15-21.15					
21.15-22.15					

La temporalización por horas lectivas de forma genérica quedaría así:





TEMPORALIZACIÓN	HORAS
Total de Horas para los 3 bloques temáticos , presentación	51
Horas para realización de pruebas escritas y prueba inicial	6
Horas para actividades complementarias u otros	6
HORAS TOTALES	63

Relación de unidades didácticas y contenidos curriculares con carga lectiva.

O.G	CCPPS	RA	UD	Ponderación		Peso nota del módulo %	Horas
				Criterios de Evaluación %			
t, v	s, u	1	1	CE a: 3 CE b: 3	CE c: 4	10	10
t, v	s, u	1	2	CE d: 3 CE e: 3	CE f: 3 CE g: 3	12	10
t, v	m, s, u	3	3	CE a: 3 CE b: 3 CE c: 3 CE d: 3	CE e: 3 CE f: 3 CE g: 3	21	13
ñ, u	m	2	4	CE b: 3	CE f: 3	6	4
ñ, t	m	2	5	CE a: 2 CE c: 3	CE d: 3 CE e: 2	10	4
u, v	m, q	4	6	CE a: 3 CE b: 3	CE c: 3 CE d: 3	12	12
u	p, q	4	7	CE e: 3 CE f: 3	CE g: 3	9	4
n	p, q	5	8	CE a: 3 CE b: 3 CE c: 3 CE d: 2	CE e: 3 CE f: 3 CE g: 3	20	6

14 Bibliografía

FAO Comercialización y distribución de alimentos

<https://www.fao.org/fcit/food-marketing/es/>

Blog de Branding y packaging para el aceite de oliva

<http://www.carapublica.es/normativa-sobre-el-etiquetado-del-aceite-de-oliva/>

Observatorio español del mercado del vino

<https://www.oemv.es/>





DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL: HORAS DE LIBRE
CONFIGURACIÓN

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	GRADO MEDIO DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS
MÓDULO PROFESIONAL:	HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN.
DURACIÓN:	63 HORAS
MODALIDAD	PRESENCIAL
GRUPO:	2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS
PROFESOR/A:	ÁNGELA Mª LÓPEZ LOZANO
CURSO ESCOLAR:	2022-2023

INDICE

1. Introducción

En este documento voy a presentar mi Programación didáctica del módulo profesional Horas de Libre Configuración, perteneciente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y que se imparte en el segundo curso del mismo. La programación se encuentra contextualizada en un aula del IES Santo Domingo.

Antes de comenzar a programar, me gustaría hacer la siguiente reflexión: ¿qué es programar? La respuesta es sencilla: **programar es planificar la enseñanza**. La programación constituye el **tercer nivel de concreción curricular** y debe ser coherente con lo establecido en el Proyecto Curricular de Ciclo Formativo.

Una programación es mucho más que un documento elaborado únicamente para cumplir con la legislación; una programación bien hecha contribuye a eliminar la improvisación en nuestro desempeño, a secuenciar y organizar de forma coherente y práctica los contenidos, a adaptar los procesos de enseñanza-aprendizaje a las características socioeconómicas del entorno y al propio alumnado y a llevar a cabo una reflexión y mejora continua de la función docente; todo ello encaminado a alcanzar los resultados de aprendizaje y, en consecuencia, los objetivos del módulo.



2. Contextualización

Conocer el contexto, es decir, el **entorno social, histórico y geográfico**, se hace importante en la medida en que debemos adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a dicho entorno. El contexto está condicionado por dos tipos de **factores**:

- Factores de obligatorio cumplimiento, es decir, la legislación de aplicación.
- Factores circunstanciales, como pueden ser el centro y el aula.

Legislación

Se seguirá la normativa que se había estado aplicando hasta ahora, ya que la LOMLOE no se implantará para los ciclos formativos durante este curso.

La legislación que afecta a esta programación, se puede dividir en legislación de ámbito nacional y de ámbito autonómico.

Legislación nacional

- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional.
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, en su modificación por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- 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.

Legislación autonómica

- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V «Formación profesional» del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.
- 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.
- Orden 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

Características del centro y Entorno

El centro en el que he contextualizado esta programación es el IES Santo Domingo, cuyas principales características se explicarán a continuación.

El Instituto de Enseñanza Secundaria (IES) es un centro público situado en un antiguo convento del siglo XVII, ubicado en pleno casco histórico de la ciudad de El Puerto de Santa María, en un barrio popular de clase trabajadora. La población que habita en la localidad supera los 80.000 habitantes. El barrio cuenta con servicios de Biblioteca,



Polideportivo, Centro cívico con distintas asociaciones culturales y vecinales, Centro de Salud, etc.

Se ha de resaltar que esta ciudad se encuentra en una importante zona vitivinícola, existiendo multitud de empresas dedicadas a la elaboración de vinos, bebidas espirituosas y vinagre en la misma ciudad y en ciudades muy próximas.

En total, entre todos los cursos el centro consta de unos 1.000 alumnos/as, aproximadamente, y alrededor de 70 profesores/as, de los cuales la gran mayoría tienen una gran estabilidad al disponer de su destino definitivo en él.

El centro oferta la etapa educativa completa de E.S.O. y la modalidad de Ciencias de la Salud y el Tecnológico y Humanidades y Ciencias Sociales en la etapa de Bachillerato. En horario nocturno, el centro imparte las modalidades de ESPA, Bachillerato para Adultos en las modalidades de presencial con los itinerarios de Ciencias y HCS y semipresencial de HCS y, además, cuenta con un ciclo formativo de grado medio sobre la elaboración de Aceites de Oliva y Vinos y uno de grado superior de Vitivinicultura, que oferta en modalidad presencial y dual.

La organización de los **horarios** del centro se organiza de la siguiente manera: su jornada escolar es de 8:15-14:45 durante la mañana, con dos recreos de 20 y 10 minutos cada uno, y por la tardes el horario del centro es 16:00 a 22:20, con dos recreos, de 20 y 10 minutos cada uno también.

En cuanto a las **instalaciones**, el IES consta de tres plantas. En la primera se encuentra un claustro central, el gimnasio, la bodega, la sala de catas, la sala de profesores, aulas genéricas con pizarra digital, ordenador y proyector, secretaría, despacho del Equipo Directivo, administración y consejería entre otras. En la segunda, aulas específicas de dibujo e informática, taller de tecnología, despacho del orientador, los laboratorios de biología, de física-química y de análisis enológico, salón de actos, biblioteca, despachos para los departamentos y más aulas, y en la última planta, hay más aulas y departamentos. A parte de estas instalaciones, el centro cuenta con carritos de ordenadores portátiles para el uso del alumnado en las materias que sean necesarios, al tratarse de un centro TIC

En el centro existen y funcionan normalmente los diferentes órganos, tanto de gobierno como de coordinación docente que vienen marcados en la **LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y** en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes órganos que hay en el centro, están los **de gobierno** (consejo escolar, claustro de profesores y equipo directivo) y los **de coordinación docente** (equipos docentes, áreas de competencias, dpto. orientación, dpto. formación, evaluación e innovación educativa, equipo técnico de coordinación pedagógica, tutorías, departamentos de coordinación didáctica y dpto. de actividades complementarias y extraescolares).

El **Equipo directivo** consta de un director, una vicedirectora, una secretaria y cuatro jefes de estudios. El **Equipo Técnico de Coordinación Pedagógica** está constituido por el director, la vicedirectora, una jefa de estudio, el orientador, la jefa de departamento de formación, evaluación e innovación educativa, y por los coordinadores de las cuatro áreas existentes: social-lingüística, científico-tecnológica, artística y de formación profesional de la familia de industrias alimentarias.

El **departamento de Industrias Alimentarias** está formado por 9 profesores, 3 con destino definitivo, una funcionaria de carrera en expectativa, 2 funcionarias en prácticas y los otros 3 integrantes son profesores interinos.

Características del Grupo-clase

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado medio tienen 16 – 25 años, siendo la **edad mínima de 16, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia**, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida.

Esa diversidad también viene dada por la **procedencia del alumnado** y, consecuentemente, por su **formación previa**. Estos alumnos/as han accedido a los estudios de formación profesional a través de las siguientes vías de acceso:

Acceso directo:

- Estar en posesión del Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión del Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica).
- Estar en posesión de un Título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

Acceso mediante **prueba** (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores):

- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).

Por este motivo, se puede decir que es un grupo muy heterogéneo en cuanto a nivel educativo previo y a madurez personal.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría del alumnado buscan una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión.



Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o taller con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarle al alumnado la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros y amigos, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás.

Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, J. (2004).

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, el alumnado de los ciclos formativos suele estar bastante motivado, es decir, muestra un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

He considerado que en el curso se encuentran diversos tipos de alumnos con necesidades específicas: que requieren un **apoyo educativo ordinario** pues presenta distintas formación previa y diferentes ritmos de aprendizaje.

3. Las Competencias

Según la Orden de 15 de Octubre de 2009 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, en relación al artículo 6, Horas de Libre Configuración, *“Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de estar dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, las citadas horas serán impartidas por profesorado con atribución docente en alguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación”*.

El módulo de Horas de Libre Configuración quedará adscrito al módulo de Venta y Comercialización de productos alimentarios, y puesto que la venta y comercialización de productos está muy relacionado con la calidad organoléptica de los mismos y ésta con los parámetros de control físico-químicos y microbiológicos, centraremos este módulo en la adquisición de los mismos, ya que en la prueba inicial se ha detectado que el alumnado sufre una carencia de los mismos en el sector enológico.

3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional

La formación del módulo contribuye a alcanzar las **competencias profesionales, personales y sociales de este título** que se relacionan a continuación:

- e) Controlar las fermentaciones vínicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- 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.
- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- l) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- q) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.
- 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.

3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

Con este módulo profesional no se puede convalidar ninguna de las unidades de competencia, englobadas en las distintas cualificaciones profesionales de la familia profesional de industrias alimentarias en el Título de Técnico de Aceites de Oliva y Vinos.

4. Los objetivos

4.1. Los resultados de aprendizaje

Con este módulo profesional se pretende alcanzar los siguientes **resultados de aprendizaje**:

1. Organiza el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones.
3. Aplica técnicas analíticas instrumentales, relacionándolos con los parámetros y rango que se han de medir.
4. Efectúa análisis microbiológicos, identificando y caracterizando los microorganismos.
5. Interpreta los boletines de análisis relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.

4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales de este ciclo formativo** que se relacionan a continuación:

c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.

f) Reconocer y aplicar las operaciones y los parámetros de control justificando su utilización para controlar las fermentaciones vínicas.

h) Describir las operaciones de acabado y estabilización relacionándolas con las características del producto para aplicarlas.

k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.

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.

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.

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.

4.3. Orientaciones Pedagógicas

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y análisis/ control, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

Las **funciones anteriormente citadas incluyen aspectos** como:

- Análisis de la composición de las uvas, mostos, vinos y derivados.
- Transformaciones de los componentes de uvas, mostos, vinos y derivados.
- Organización del laboratorio enológico.
- Análisis físico-químicos.
- Análisis instrumental.
- Control de los procesos microbiológicos.
- Utilización de las TIC en la elaboración de informes analíticos y en la recogida y transmisión de la información.

Las **actividades profesionales asociadas** a esta función se aplican en:

- Producción de uva.
- Elaboración de vinos.
- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.



4.4. Líneas de actuación

Las **líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje** que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de la composición de las uvas, mostos, vinos y derivados y de sus transformaciones.
- Identificación de los requerimientos y operaciones de preparación, mantenimiento y limpieza de material, equipos e instrumental del laboratorio enológico.
- Identificación de los fundamentos y procedimientos analíticos.
- Realización de los diferentes análisis físico-químicos, instrumentales y microbiológicos.
- Manejo de la información asociada al proceso. Instrucciones, controles, elaboración de informes.
- Adopción de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.

5. Los contenidos

Los **contenidos básicos del módulo Horas de Libre Configuración** tal y como se expresan en la Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos se organizan en 5 bloques:

BLOQUE 1. Organización del Laboratorio Enológico.

BLOQUE 2. Determinación de parámetros físicos y químicos.

BLOQUE 3. Técnicas de análisis instrumental.

BLOQUE 4. Control microbiológico.

BLOQUE 5. Interpretación de los boletines de análisis.

1. Organización del Laboratorio Enológico:

- Caracterización del laboratorio. Normativa.
- Gestión de recursos, reactivos y material auxiliar.
- La organización en el trabajo del laboratorio.
- Equipamiento del laboratorio. Funcionamiento. Calibración y limpieza.
- Medidas de higiene y seguridad en el laboratorio enológico.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección del medioambiente.
- Identificación de la normativa en la eliminación de residuos, vertidos y emisiones.
- Medidas de protección individual y colectivas.

2. Determinación de parámetros físicos y químicos:

- Fundamentos de química general.
- Equilibrios ácido-base. Reacciones de neutralización. El pH. Influencia en la calidad.
- Sistemas de óxido-reducción.
- Equilibrios de precipitación. Concepto de solubilidad.
- Preparación de reactivos y material. Disoluciones.
- Conceptos y operaciones de análisis químico en enología.
- Procedimientos de toma e identificación de muestras.
- Técnicas físicas básicas de separación de moléculas en enología: Centrifugación, filtración y otras.
- Determinaciones físicas: Fundamentos y protocolos. Densidad, masa volúmica, extracto seco, grado alcohólico y otros.
- Determinaciones volumétricas en enología: Fundamentos y protocolos. Acidez total, acidez volátil, sulfuroso libre y total, nitrógeno fácilmente asimilable y otros.
- Determinaciones redox en Enología: Fundamentos y protocolos. Azúcares reductores, sulfuroso libre y total y otros.
- Gestión adecuada de los residuos generados.

3. Técnicas de Análisis instrumental:

- Definiciones y principios.
- Selección y calibración de equipos e instrumentos.
- Mantenimiento del instrumental analítico.
- Técnicas de refractometría, potenciometría, conductimetría, reflectometría, nefelometría y turbidimetría. Determinaciones: pH, potencial redox, oxígeno disuelto y conductividad.
- Métodos separativos cromatográficos aplicados en enología (de papel, de capa fina y otras).
- Métodos ópticos aplicados a la Enología (colorimétricos, espectroscopia visible, ultravioleta). Determinaciones de intensidad colorante, índice de polifenoles totales, antocianos, taninos y otros.
- Autoanalizadores aplicados en enología.
- Métodos enzimáticos.



4. Control microbiológico:

- Técnicas de siembra y otras técnicas de análisis microbiológico, instrumental, materiales, medios de cultivo y métodos empleados.
- Desinfección y esterilización. Principios. Funcionamiento de equipos. Seguridad. Procedimientos.
- Principales grupos y especies de levaduras y bacterias en enología.
- Ensayos microbiológicos para el control de la población de levaduras (fermentación, licor de tiraje). Control de Brettanomyces.
- Pruebas de control de calidad microbiológica aplicables a la bodega, durante la elaboración, conservación y acabado de los vinos.
- Pruebas de control de calidad microbiológica durante el envasado.
- Técnicas básicas de biología molecular.
- Relación entre las características organolépticas, físicas y químicas de un vino con la posible presencia de alteración microbiana.
- Gestión de residuos generados.

5. Interpretación de los Boletines de Análisis:

- Componentes principales de la uva, vino y derivados.
- Legislación vinícola.
- Caracterización de los ácidos. Valor enológico de la acidez.
- Dióxido de azufre: Definición, propiedades e importancia.
- Azúcares y alcoholes presentes en la uva, vino y derivados.
- Los compuestos fenólicos y su importancia en la calidad.
- Principales reacciones y transformaciones de los compuestos mayoritarios de la uva, vino y derivados.
- Representación gráfica y cálculos estadísticos.
- Evaluación de los resultados analíticos.
- Metodología en la elaboración de informes.

6. Los elementos transversales

Una de las grandes novedades del nuevo sistema educativo es la incorporación de una serie de saberes actualmente **demandados por la sociedad**: son los llamados temas transversales, que si bien no están plasmados explícitamente en los contenidos del currículo, se hacen imprescindibles a la hora de mejorar la **empleabilidad** del alumnado.

Aunque las competencias técnicas específicas son esenciales para el ejercicio de una profesión, son insuficientes para ejecutarla con eficacia y eficiencia. Además de las competencias técnicas, los profesionales han de contar con una serie de **competencias transversales**. Se trata de competencias genéricas, comunes a la mayoría de las profesiones, que pueden aplicarse a muchas facetas de la vida y el trabajo.

6.1. Tecnologías de la información y la comunicación

Más allá de adquirir destreza en manejo de equipos informáticos, los alumnos deben aprender a usar de forma eficaz los medios de información y comunicación actuales. En concreto, las **habilidades** que pretendo desarrollar son:

- Saber organizar y planificar el tiempo de trabajo, ya que a menudo los alumnos delante de un ordenador tienden a perder de vista sus objetivos.
- Valorar y seleccionar la información adecuadamente, por la excesiva cantidad de contenidos a la que se tiene acceso hoy en día.
- Reflexionar sobre las ventajas e inconvenientes de las TIC, así como sus riesgos.
- Respetar las normas acerca del uso de la información y la creación, la autoría y las fuentes.

Las **estrategias** que planteo para llevar esto a cabo van ligadas a las metodologías de enseñanza establecidas previamente:

- Proponer trabajos de investigación, como en el caso de los talleres.
- Uso del correo electrónico como medio de comunicación entre los alumnos y el profesor y entre los propios alumnos, a la hora de trabajar en equipo.
- Entrega de trabajos en soporte informático.
- Uso de plataformas virtuales como Moodle, Classroom y otras aplicaciones de G-Suite.
- Proponer la realización de las exposiciones orales a partir de presentaciones de PowerPoint o Prezi.

El modulo en sí mismo es un estupendo marco para el desarrollo de estas habilidades relacionadas con las nuevas tecnologías, por el gran uso que se da a las herramientas informáticas, en este caso para la elaboración de los informes de prácticas.

6.2. Trabajo en equipo

El trabajo en equipo implica, por un lado, la capacidad para **trabajar con otras personas** de forma complementaria, coordinada, comunicativa, confiada y comprometida en la consecución de un objetivo común y, por otro, el desarrollo del **liderazgo** o la capacidad para gestionar las habilidades individuales para poder formar un grupo armónico, equilibrado y motivado, fomentando la lealtad y confianza entre sus miembros.

La única manera de conseguir esto es mediante la **práctica**, es por ello que se han propuesto varias actividades distintas a lo largo del curso para realizar en grupos. La **variedad** de actividades conlleva que en cada una de ellas sea un alumno el que pueda desarrollar un papel más importante, de modo que todos comprendan que todos son necesarios.

Otro modo de fomentar la participación activa de todos los miembros es la incorporación del factor de **autoevaluación**, ya que no basta con que el trabajo final esté bien, sino que la nota de cada uno depende de su desempeño.



6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Estos tres temas, a pesar de que pueden parecer muy diferentes entre sí, están fuertemente relacionados y cada día son más demandados juntos en el mundo profesional. Se hará hincapié en que los tengan en cuenta al diseñar, es decir, se aplicarán fundamentalmente a la hora de trabajar por **proyectos** y se pondrán **ejemplos** relacionados con los contenidos siempre que sea posible.

En cuanto a la **calidad**, los alumnos han de garantizar que sus proyectos están bien definidos, así como crear unos indicadores para evaluar y hacer un seguimiento del grado de cumplimiento de sus objetivos. También deben ser capaces de proyectar teniendo en cuenta los efectos sobre el **medio ambiente**.

La gestión medioambiental se tratará en la exposición de los contenidos propios de la gestión de residuos en desarrollos complementarios que presentan problemas medioambientales concretos, así como impregnación general de todos los temas y en la vida del centro ya que se fomenta una actitud ante el reciclaje. Para ello, los alumnos participarán directamente en los programas educativos del centro, como el programa ALDEA y dentro del mismo en el Proyecto Recapacicla, cuyo principal objetivo es diseñar un punto limpio en el Centro. Además las salidas al medio natural favorecerán el establecimiento de normas básicas de actuación para no perjudicar los ecosistemas, se valoren las actitudes para la conservación de los recursos naturales, se valoren las formas de energía y otros contaminantes y se propongan medidas para su cuidado y conservación.

Finalmente, considerando el sector productivo en el que se ubica el ciclo formativo, es preciso sensibilizar al alumnado respecto a los **riesgos laborales** que tienen lugar en los trabajos de Bodega y Laboratorio. Un momento idóneo para que sean conscientes de la importancia de la seguridad en el trabajo, es el trabajo que realizan ellos mismos en la bodega y laboratorio del centro.

6.4. Valores, habilidades sociales y personales

A pesar de que la Formación Profesional tiene un carácter más técnico, la **educación en valores** sigue siendo tan importante como en las enseñanzas obligatorias. Sin embargo, entiendo que los valores han de hacerse llegar a los alumnos desde un punto de vista aplicado a su futura labor; por ello, quiero que los alumnos sean conscientes de las implicaciones morales y sociales de las diferentes actividades que realicen y que sepan reconocer y respetar los límites sociales y morales de los diferentes proyectos o trabajos. En resumen, que adquieran **ética profesional**. El tratamiento de estos temas se llevará a cabo a lo largo de todo el curso, relacionando cada contenido con sus posibles consecuencias a nivel ético.

Además, debido a la globalización y a los movimientos migratorios, es cada vez más habitual que se den situaciones de trabajo en un **contexto internacional**. En consecuencia, los alumnos deben saber reconocer, apreciar y respetar las diferencias culturales y las costumbres de otras comunidades con el objetivo de poder enriquecer el trabajo común para que estas diferencias no representen un obstáculo, sino un valor

añadido. El modo de trabajar esto es día a día, en el aula, a través del trabajo en equipo y el aprendizaje cooperativo.

Las **habilidades sociales** es un ámbito muy amplio, prácticamente infinito, que engloba todo aquello que nos ayuda en nuestras relaciones con los demás. En aras de acotarlo, he seleccionado algunas **habilidades** que son especialmente útiles en un entorno profesional:

- Habilidades formativas básicas: capacidad de enseñar a otros y transferir información de forma clara y entendible.
- Comunicación oral y escrita: habilidad para exponer los contenidos que se quieren transmitir, ya sea de forma oral o escrita, utilizando un vocabulario y un estilo apropiados.
- Negociación: habilidad para planificar, desarrollar y cerrar una transacción de forma satisfactoria para todas las partes participantes.

Para llevar esto a cabo me serviré de las **metodologías** de trabajo en equipo y aprendizaje cooperativo, que son las que favorecen la comunicación e interacción entre los alumnos. Además, ya se ha previsto plantear como tarea una presentación oral.

A lo largo del curso, se brindará a los alumnos en numerosas ocasiones la oportunidad de trabajar de forma libre, siguiendo su propio ritmo de trabajo, con el objetivo de potenciar su **autonomía** y desarrollar algunas cualidades de sus **habilidades personales**:

- Organización y planificación: poner en orden las diferentes tareas a realizar o pasos a seguir para alcanzar un determinado, teniendo en cuenta los recursos necesarios.
- Toma de decisiones: evaluar todas las posibles alternativas, estimando los resultados o consecuencias de cada una de ellas para hacer elecciones racionales y razonadas.
- Adaptación a nuevas situaciones: reconducir los cambios o contratiempos que puedan surgir durante el desarrollo de alguna actividad o proyecto.

6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación

El ciclo formativo ya contempla el módulo Empresa e iniciativa emprendedora, por lo que gran parte de este tema queda cubierto por el mismo. No obstante, considero que el espíritu emprendedor debe trascender del ámbito empresarial y ser sinónimo de tener **iniciativa y creatividad**.

Los alumnos deben desarrollar un **pensamiento crítico**, que les permita identificar y justificar los puntos fuertes y débiles de un contenido o trabajo, ya sea realizado por ellos mismos o por terceros, sin dejar de ser curiosos e investigar. También han de ser capaces generar conocimientos nuevos e **innovadores**, así como saber buscar los recursos y medios necesarios para poder llevar estas nuevas ideas a la práctica,



sabiendo mantener los pies en la tierra y dotar a sus proyectos de **coherencia** y una dosis de realidad.

Estas aptitudes se impulsarán mediante el empleo de **metodologías activas y constructivistas** en las que el alumno es el artífice de su propio aprendizaje: talleres, trabajos de investigación y elaboración de proyectos.

6.6. Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine.
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE.
20. AulaDjaque.
21. Proyectos Centros TIC.
22. Red Andaluza Escuela "Espacio de paz".
23. Innicia.
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A `Red Andaluza de Ecoescuelas´.

7. La metodología

La metodología se ha de seleccionar en base a un marco ideológico-filosófico, compuesto por unos paradigmas o enfoques educativos y unas teorías del aprendizaje, que describen cómo ocurre el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Cuando diseñamos una metodología, tenemos que pensar que todas las acciones didácticas se han de **adecuar a la finalidad, al alumnado, al contenido y al contexto**.

La propia metodología está formada por componentes de tipo **organizativo** (modalidades y agrupamientos) y de tipo **procedimental** (modelos, métodos y actividades) y el orden lógico a seguir para su diseño es el siguiente:



7.1. Los principios didácticos o metodológicos

Los métodos representan el conjunto de **acciones** que se llevan a cabo en el aula para conseguir el aprendizaje. La clave para asegurarnos de que todos los alumnos alcanzan los objetivos es una amplia **variedad** de métodos. Para impartir docencia, yo he seleccionado los siguientes métodos:

- A. Método expositivo o lección magistral. Esta metodología se centra fundamentalmente en la exposición verbal por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Se utilizará en aquellos casos en los que pretenda transmitir conocimientos y activar procesos cognitivos en el estudiante, sin embargo, se evitará que sea una clase plenamente unidireccional y se procurará favorecer la participación de los alumnos, para que puedan expresar sus dudas y opiniones. Además, se utilizarán presentaciones y recursos audiovisuales para motivar al alumnado y hacer la clase más atractiva.
- B. Resolución de ejercicios y problemas. Se solicita a los estudiantes que desarrollen las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se utilizará como complemento de la lección magistral para ejercitar y poner en práctica los conocimientos adquiridos, en las primeras fases de cada unidad de trabajo, para ir obteniendo destreza en la materia. Algunos ejercicios se harán en el aula y otros deberán realizarse en casa, en cuyo caso se proveerá a los alumnos del resultado correcto y se dedicará tiempo en clase para resolver dudas concretas, aunque no todos los ejercicios completos.
- C. Estudio de casos. Con este método se busca la adquisición de aprendizajes mediante el análisis de casos reales o simulados. El análisis profundo de ejemplos tomados de la realidad engarza la teoría y la práctica en un proceso reflexivo que se convierte, a su vez, en aprendizaje significativo. Este tipo de actividades, por ser más complejas que las anteriores, se tenderán a aplicar cuando las unidades de trabajo se encuentren bastante avanzadas.
- D. Aprendizaje orientado a proyectos. Los estudiantes llevan a cabo un proyecto para resolver un problema o abordar una tarea mediante la planificación, diseño y realización de una serie de actividades, y todo ello a partir del desarrollo y aplicación de habilidades y conocimientos adquiridos y del uso efectivo de recursos. Se basa en el aprendizaje experiencial y reflexivo en el que tiene una gran importancia el proceso investigador, con la finalidad de resolver problemas complejos a partir de soluciones abiertas o abordar temas



difíciles que permitan la generación de conocimiento nuevo y el desarrollo de nuevas habilidades por parte de los estudiantes. Es por tanto, un método a aplicar en aquellos contenidos que queremos que el alumnado afiance en un mayor grado. En este módulo, se plantea la elaboración de un proyecto transversal, englobando varias unidades de trabajo; de modo que se vayan sumando al proyecto final las partes asociadas a cada nuevo contenido que se imparta, mediante la elaboración de los informes de prácticas y el boletín de análisis de la caracterización de los distintos vinos.

- E. Aprendizaje cooperativo. Enfoque interactivo de organización del trabajo en el aula en el cual los alumnos son responsables de su aprendizaje y del de sus compañeros que además potencia el aprendizaje de los contenidos curriculares y de actitudes, valores y normas, y facilita la integración y la interacción de los alumnos, contribuyendo a la convivencia. Más que un método en sí mismo, es un enfoque global de la enseñanza, una filosofía en la que se prioriza la colaboración frente a la competición, con el fin de desarrollar aprendizajes activos y significativos de forma cooperativa; y como tal, será un leitmotiv a lo largo de todo el curso.

La organización de la clase, así como los agrupamientos y la ubicación de los alumnos en el aula, serán **flexibles y variables** en función de la actividad que se realice en cada momento.

Por modalidades se entienden las diversas formas de **organizar** y llevar a cabo **los procesos de enseñanza-aprendizaje**. Existen modalidades **presenciales y no presenciales**; y ambos tipos son necesarios. Asimismo, el **protagonismo** también debe ser variable: las clases no pueden estar centradas en la figura del profesor, pero tampoco podemos exigir que todo el peso recaiga sobre el alumnado. De acuerdo con los métodos elegidos, las modalidades que planteo son:

- A. Clases teóricas. Modalidad organizativa de la enseñanza en la que se utiliza fundamentalmente como estrategia didáctica la exposición verbal por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Las clases teóricas constituyen estrategias organizativas para facilitar mucha información a un amplio número de alumnos, por lo que tendrán lugar en la impartición de contenidos de tipo teórico.
- B. Talleres (Bodega-Laboratorio). Espacio físico o escenario donde se construye con profundidad una temática específica del conocimiento en el curso de su desarrollo y a través de intercambios personales entre los asistentes. La característica fundamental de estas modalidades de enseñanza es, por tanto, la interactividad. Se enfocan hacia la adquisición específica de habilidades manipulativas, por lo que su metodología descansa en la actividad del estudiante. Como consecuencia, esta modalidad va a ser empleada para el aprendizaje de algunas aplicaciones informáticas.
- C. Clases prácticas. En ellas se desarrollan actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. En el caso de este módulo, serán concretamente la elaboración de un boletín de análisis y de

los informes de prácticas,...etc. Para el desarrollo de estas clases es importante contar con recursos audiovisuales y relacionados con las tecnologías de la información que faciliten la presentación de las aplicaciones prácticas, como pueden ser los programas informáticos.

- D. Tutorías. Se trata de una relación personalizada de ayuda en el proceso formativo entre el profesor y uno o varios estudiantes. El profesor, más que enseñar, atiende, facilita y orienta al estudiante en su proceso formativo. La tutoría como estrategia didáctica centrada en el proceso de enseñanza-aprendizaje consiste en facilitar al estudiante el aprendizaje en un ámbito disciplinar concreto, normalmente la materia en la que desarrolla el profesor-tutor su docencia, más allá de la limitada visión tradicional de la tutoría como soporte de la docencia ordinaria de la clase en la que su finalidad es simplemente ayudar a resolver dificultades. Una tutoría podrá tener lugar cada vez que un alumno lo desee, siempre dentro del horario preestablecido para ello, habrá ciertos grupos de alumnos que, por sus características, tendrán horarios específicos para tutorías.
- E. Estudio y trabajo en grupo. Dentro de esta modalidad, cuya denominación es muy amplia, considero que la estrategia adecuada es el aprendizaje cooperativo; de este modo, los incentivos no son individuales sino grupales y la consecución de las metas del grupo requieren el desarrollo de competencias sociales que son clave en el desempeño profesional. A lo largo del curso se realizarán varias tareas en grupo, en todos los casos bajo esta estrategia.
- F. Estudio y trabajo individual. El estudio y trabajo autónomo es una modalidad de aprendizaje en la que el estudiante se responsabiliza de la organización de su trabajo y de la adquisición de las diferentes competencias según su propio ritmo, asumiendo control pleno sobre el proceso personal de aprendizaje, incluyendo la planificación, realización y evaluación de la experiencia de aprendizaje. Se basa en la idea de que todo aprendizaje es individual y se fomentará esta autonomía cada vez que a los alumnos se les encomiende una tarea individual.

7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje

Las actividades son todas aquellas **acciones** que se realizan con la participación del alumnado **en el aula** cuyo objetivo es facilitar el aprendizaje de un determinado contenido.

Existen muchos **tipos** diferentes de actividades en función de en qué **momento** de la unidad trabajo o de la sesión se apliquen y de su **finalidad**. Para atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE - ENSEÑANZA** que sirvan de información al profesorado y que ayuden a aprender al alumno. En concreto, algunas de las actividades que voy a aplicar en el aula son:

- **Actividades de introducción y de conocimientos previos**. Son actividades encaminadas a averiguar las ideas previas y conocimientos previos sobre el tema y a motivar a los alumnos. Por tanto, se aplicarán especialmente al



comienzo de cada unidad trabajo, mediante preguntas directas, técnicas de “brainstorming” y debates.

- **Actividades de desarrollo.** Con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas situaciones de trabajo: individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno. Ya que su objetivo es trabajar los contenidos tratados, se harán de forma paralela a las explicaciones, de modo que se ponga en práctica lo aprendido, mediante pequeños ejercicios.
- **Actividades de consolidación.** Se trata de actividades para asentar los contenidos tratados, por lo que se efectúan al final de la unidad trabajo, mediante problemas de mayor complejidad.
- **Actividades de Refuerzo y Ampliación,** para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptarán a las características y necesidades de los alumnos. Las **actividades de refuerzo** para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos. Las **actividades de ampliación** para aquellos alumnos que hayan alcanzado satisfactoriamente los contenidos propuestos realizarán trabajos preparados de antemano para profundizar en ellos, como ligeros trabajos de investigación sobre aspectos interesantes de las unidades. Para su desarrollo se les facilitará abundante bibliografía, direcciones web,...etc.
- **Actividades de aplicación.** Estas actividades tienen la finalidad de aplicar los aprendizajes. Si bien son similares a las de consolidación, en éstas lo que se pretende es la aplicación de los contenidos a un nivel más global, como por ejemplo trabajando por proyectos.
- **Actividades de evaluación.** Además de la observación de los alumnos en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos. Son las pruebas que se realizan para evaluar a los alumnos, abarcan, por tanto, muchos tipos de actividades en función de los instrumentos de evaluación que se detallan en el apartado correspondiente.

7.3. La organización espacial del aula

El **espacio** que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo, el laboratorio y la bodega. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro.

7.4. La organización de recursos materiales

Además de la metodología planteada en los puntos precedentes, me gustaría esbozar unas directrices de **cómo se va a llevar la clase** y de los **principios metodológicos generales** en los que me he basado a la hora de diseñar la metodología:

- Al inicio de cada sesión se realizará en breve repaso de la clase anterior, mediante preguntas al alumnado, y se presentarán los contenidos a tratar en ese día.
- Al final de cada sesión se hará un resumen de los puntos clave vistos en ese día.
- Las clases constarán, en general, de un tiempo dedicado a explicaciones y un tiempo dedicado a trabajo de los alumnos, ya sea en grupo o individualmente, dependiendo de las prácticas propuestas para cada unidad trabajo. Comúnmente, al principio de las unidades trabajo las explicaciones serán más largas y, hacia el final, se dará un mayor peso a la práctica.
- Se tratará de que los aprendizajes sean significativos, presentando los contenidos junto con sus aplicaciones y estableciendo relaciones entre ellos.
- Los aprendizajes serán contextualizados, de modo que los problemas estén, dentro de lo posible, enmarcados en situaciones reales.
- Se impartirá docencia bajo un enfoque globalizador, proponiendo actividades y tareas que fomenten la aplicación integradora de los conocimientos, a través, por ejemplo de la realización de proyectos y actividades transversales.
- Se fomentará el metaaprendizaje y se invitará a los alumnos a que sean conscientes de sus puntos fuertes y flacos y de su evolución.
- Se tomarán medidas para crear un clima de aula basado en la aceptación mutua, la cooperación, el respeto y la confianza, tanto entre los alumnos mismos como entre éstos y el profesor.
- La reflexión, el pensamiento crítico, la investigación y la curiosidad, junto con la aplicación del conocimiento, se priorizarán frente a los aprendizajes basados en la memorización, a través del uso de las TIC.
- Se hará uso de diferentes espacios, dentro de la propia aula o fuera de ella, según cuál sea la actividad.
- La evaluación será considerada como una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, más allá de la calificación.

7.5. Los materiales didácticos

LIBRO DE TEXTO.

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por la profesora del módulo, basados en la bibliografía recomendada, y se le facilitarán al alumno de forma online a través de classroom creada para este módulo.

LIBROS Y ARTÍCULOS RECOMENDADOS DE CONSULTA.

Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.



- ❖ Aleixandre Benavent, J.L. Manual de Enología. U.P.M. Instituto de Ciencias de la Educación. 1999.
- ❖ Amerine, M.A. y Ough, C.S. Análisis de vinos y mostos Editorial Acribia. 1976.
- ❖ Flanzy, C. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. Ed. Mundiprensa. 2003.
- ❖ Hidalgo Togore, J. Tratado de enología (2 tomos). Ed. Mundiprensa. 2018.
- ❖ López, J.A.; de Coca, P.L. y Asensio, A. La utilización de los residuos de la industria vitivinícola en Castilla y León. Ediciones de la Universidad de Valladolid. 1994.
- ❖ Llaguno, C. y Polo, M.C. El vinagre de vino. Ediciones del CSIC. 1991.
- ❖ Mareca, I. Origen composición y evolución del vino. Editorial Alambra. 1986.
- ❖ Molina, R. Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas. Editorial A. Madrid-Vicente. 2000.
- ❖ Moreno Vígara, J.J. y Peinado Amores, R.A. Química Enológica. Editorial MundiPrensa. 2010.
- ❖ Ough, C.S. Tratado básico de Enología. Editorial Acribia. 1998.
- ❖ Peynaud, E. Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Editorial Mundi-Prensa. 2000.
- ❖ Ramos, A. Vinos, vinagres, aguardiente y licores de la provincia de Cádiz. Ediciones de la Universidad de Cádiz. 1997.
- ❖ Rankine, B. Manual práctico de Enología. Editorial Acribia. 1999.
- ❖ Ribereau-Gayon, P. Tratado de enología (2 tomos). Editorial Mundiprensa. Ed. Hemisferio sur (Edición en español). 2008.
- ❖ Ruiz, A. Crianza y envejecimiento del vino tinto. Editorial Acribia. 1993.
- ❖ Ruiz, M. La crianza del vino tinto desde la perspectiva del viticultor. Editorial Acribia. 1999.
- ❖ Suárez Lepe, J.A. e Iñigo Leal, B. Microbiología Enológica. Fundamentos de vinificación. 3ª Edición. Ed Mundiprensa. 2004.
- ❖ Vine, R.P.; Harkness, E.M.; Browning, T.; Wagner, C. y Bordelon, B. Winemaking: from Grape Growing to Marketplace. Chapman & Hall Enology Library. 1997.
- ❖ Vogt, E.; Jacob, L.; Lemperle, E. y Weiss, E. El vino, obtención, elaboración y análisis. Editorial Acribia. 1984.
- ❖ Codex Enológico Internacional: Código Internacional de las Prácticas Enológicas. OIV, 2006.
- ❖ DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. Reglamento (CEE) Nº 2676/90 de la Comisión de 17 de septiembre de 1990 por el que se determinan los métodos de análisis comunitarios aplicables en el sector del vino (1990).
- ❖ DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. Reglamento (CEE) Nº 606/2009 de la Comisión de 10 de julio de 2009 por el que se fijan determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables (2009).
- ❖ OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV). Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts. (2006).
- ❖ MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. Métodos Oficiales de Análisis de Vinos y Mostos. 2, 39-56 (1993).

7.6. Los materiales curriculares

- ✚ Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.
- ✚ Material gráfico y de papelería diverso.
- ✚ Pizarra.

7.7. Uso de los recursos TIC.

- ✚ Material audiovisual: Ordenador y proyector de multimedia del aula.
- ✚ Recursos TIC del alumnado: En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante presentación virtual, al resto del grupo.
- ✚ Recursos web: La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo electrónico corporativo, así como es el lugar de realización y entrega de las tareas y trabajos llevados a cabo en el transcurso del curso académico, y actividades complementarias y extraescolares, junto con el espacio habilitado para ello en la classroom. En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante via sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesor.

7.8. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter del módulo hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, no existe un tipo ni tamaño ideal o estándar, por lo que estará supeditado a los objetivos que pretendamos conseguir con las actividades propuestas en cada momento. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- Individual:** Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- Pequeños grupos de 3-5 alumnos/as o parejas:** para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- Grupo medio:** 5-10 alumnos/as para desarrollar capacidades como la comprensión, la fluidez verbal, la capacidad crítica, el enriquecimiento con las opiniones de los demás, etc.
- Grupo clase:** Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.



En los casos b) y c) dependiendo del tipo de actividad se organizarán:

1. Grupos heterogéneos. Se realizarán actividades que refuercen la adquisición de contenidos y estrategias, formando agrupaciones con alumnos de ambos sexos y diversa personalidad y nivel académico, propiciando el aprendizaje cooperativo y una relación entre compañeros. Pueden realizarse agrupaciones para tutorizar o asesorará a un compañero con más dificultades.

2. Agrupaciones homogéneas. Sobre todo para las actividades de ampliación y refuerzo.

En el caso de las actividades TIC, la variación en la agrupación está muy limitada ya que se disponen por parejas y además no es aconsejable la variación de estas, ya que la responsabilidad del equipo informático recae sobre la pareja que trabaja en él. Por ello deben tener sitios fijos y atenerse a la normativa que sobre esto tiene el centro.

7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

En orden a trabajar con un planteamiento integrado, significativo y relevante del proceso de enseñanza y aprendizaje, la interdisciplinariedad de los contenidos facilitará que el alumnado adquiera unos saberes coherentes, actualizados y contextualizados. Actividades que se proponen a nivel interdisciplinar:

Y **Trabajos monográficos o de investigación.**

Y **Actividades Complementarias y Extraescolares:** se buscarán un desarrollo horizontal con los diferentes módulos de manera que sean un complemento importante en la formación. Proponemos **actividades comunes dentro del centro o salidas del centro** que serán preparadas en coordinación con los profesores de los distintos módulos del ciclo.

7.8.3. La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo, dado que en el mundo profesional se suele trabajar en equipo, es conveniente que el alumnado aprenda a desenvolverse en ese tipo de situaciones que son, además, el marco ideal para que se produzca un aprendizaje cooperativo, coordinado y participativo. Con el fin de que el aprendizaje cooperativo y participativo sea efectivo, los grupos serán formados a criterio del profesor, buscando la heterogeneidad y la diversidad de capacidades entre los miembros.

7.8.4. La organización y gestión de desdobles

En este módulo no está contemplado el desdoble, ni tan siquiera a pesar de la actual situación de pandemia mundial, ya que la ratio del grupo permite que las sesiones teóricas-prácticas se realicen de manera presencial a todo el grupo.

8. La evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo de Horas de Libre Configuración es valorar los resultados de aprendizaje previstos con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- **Individualizada**, cada alumno y en su evolución.
- **Integradora**, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- **Cualitativa**, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- **Orientadora**, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- **Continua y formativa**, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje.

8.1. Momentos de evaluación

Al principio de curso se realizará una **evaluación inicial** para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser **continúa, formativa y sumativa**, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

Los alumnos que no consigan aprobar alguna evaluación, habrán de **recuperar** la misma en la **convocatoria final de junio**. En dichas convocatorias, cada alumno deberá presentar al examen o repetir el trabajo de la parte que tenga suspensa.

Los alumnos que **pierdan el derecho a la evaluación continua**, es decir, que tengan más de un 20% de faltas de asistencia en el trimestre serán evaluados por un **examen final en el trimestre** que constará de cuestiones teóricas y ejercicios prácticos según



los contenidos de cada trimestre, así como cuestiones referidas a aquellos contenidos sobre los que sus compañeros han realizado prácticas o trabajos.

8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)

Los criterios de evaluación tienen que ver con los resultados de aprendizaje previstos. A continuación se expresan los criterios de evaluación para cada uno de los resultados de aprendizaje que se correlacionan con cada uno de los bloques temáticos incluidos en el apartado de los contenidos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Organiza el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.	<ul style="list-style-type: none">a) Se ha reconocido el equipamiento, instalaciones, servicios auxiliares y dispositivos de seguridad de un laboratorio.b) Se han organizado y controlado los recursos del laboratorio y el almacenamiento de reactivos y material auxiliar.c) Se ha organizado el trabajo de laboratorio en función de las necesidades del proceso productivo y el plan de control de calidad.d) Se ha comprobado el funcionamiento, calibración y limpieza del instrumental y equipos de análisis.e) Se han identificado las técnicas de limpieza, desinfección y/o esterilización a emplear en el laboratorio.f) Se han reconocido las medidas de higiene y seguridad en la manipulación y almacenamiento de las muestras y reactivos.g) Se han establecido las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos del laboratorio, de acuerdo con el tipo, características y normativa vigente.h) Se han reconocido las medidas de protección individual y colectiva.
2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones.	<ul style="list-style-type: none">a) Se han reconocido conceptos de química general aplicados al análisis enológico.b) Se han preparado los reactivos y el material necesario para los análisis físicos y químicos.c) Se han preparado y valorado las disoluciones.d) Se ha realizado la toma de muestras, su identificación y traslado.e) Se han caracterizado y realizado los análisis enológicos basados en procedimientos físicos.f) Se han caracterizado y realizado los análisis enológicos basados en procedimientos químicos.g) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y de control utilizando las Tecnologías de la Información y Comunicación.h) Se ha valorado el orden y limpieza en la realización de los análisis.i) Se han adoptado las medidas de seguridad e higiene durante la realización de los análisis.

<p>3. Aplica técnicas analíticas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.</p>	<p>a) Se han identificado las técnicas y principios del análisis instrumental.</p> <p>b) Se han seleccionado, preparado y calibrado los equipos e instrumentos en función del método analítico.</p> <p>c) Se ha controlado el seguimiento de maduración de la uva y grado alcohólico en potencia del mosto mediante técnicas refractométricas.</p> <p>d) Se ha determinado la acidez por medio del potenciómetro/pHmetro.</p> <p>e) Se han realizado análisis reflectométricos para la determinación de parámetros enológicos.</p> <p>f) Se han empleado técnicas de nefelometría para controlar la turbidez.</p> <p>g) Se han realizado análisis cromatográficos para el control de la fermentación maloláctica.</p> <p>h) Se han aplicado técnicas de espectrofotometría para el control de los compuestos fenólicos y sus índices.</p> <p>i) Se han identificado los principales métodos automáticos de análisis.</p> <p>j) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y de control utilizando las Tecnologías de la Información y Comunicación.</p>
<p>4. Efectúa análisis microbiológico, identificando y caracterizando los microorganismos.</p>	<p>a) Se han reconocido las técnicas de análisis microbiológico aplicadas a la enología.</p> <p>b) Se ha seleccionado y preparado el instrumental y los materiales en función de las técnicas y determinaciones a realizar.</p> <p>c) Se ha seleccionado la técnica de limpieza, desinfección y/o esterilización de los equipos, material e instrumental de acuerdo con sus características.</p> <p>d) Se han adoptado las normas de seguridad establecidas durante la manipulación de las muestras.</p> <p>e) Se han reconocido y caracterizado las levaduras y bacterias de mostos, vinos y derivados.</p> <p>f) Se han seleccionado los medios de cultivo más apropiados para cada microorganismo.</p> <p>g) Se ha reconocido y seleccionado el método más adecuado para la identificación y/o recuento microbiológico.</p> <p>h) Se han realizado las pruebas de control microbiológico durante la elaboración, conservación y acabado de los vinos y derivados</p> <p>i) Se han establecido las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos microbiológicos.</p>
<p>5. Interpreta los boletines de análisis relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del</p>	<p>a) Se han reconocido los principales compuestos químicos de la uva, vino y derivados.</p> <p>b) Se han identificado los límites de los parámetros establecidos por la normativa legal vigente.</p>



proceso productivo.	<p>c) Se han descrito los valores óptimos de los parámetros para el control del proceso.</p> <p>d) Se ha valorado la importancia enológica de la acidez, su influencia en las transformaciones físico-químicas, su evolución durante la elaboración y conservación y la necesidad de su control.</p> <p>e) Se ha caracterizado el dióxido de azufre, sus propiedades, reacciones y la importancia de controlarlo.</p> <p>f) Se han reconocido los azúcares y alcoholes, sus transformaciones y la necesidad de controlarlos.</p> <p>g) Se ha valorado la importancia de los compuestos fenólicos, sus implicaciones en la calidad y su evolución.</p> <p>h) Se han analizado e interpretado los resultados determinando su coherencia y validez.</p> <p>i) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y de control utilizando las Tecnologías de la Información y la Comunicación.</p>
---------------------	--

8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Los procedimientos de evaluación serán muy variados para poder ponderar los distintos tipos de capacidades, técnicas, destrezas, actitudes y contenidos curriculares, contrastando datos de la evaluación de los mismos aprendizajes obtenidos a través de sus distintos instrumentos. Por otro lado, los procedimientos empleados deberán permitir evaluar la transferencia de los aprendizajes a contextos distintos de aquellos en los que se han adquirido, comprobando así su funcionalidad y la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales para las que se han considerado.

Las técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación elegidos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:

Observación sistemática y registro personal	▶ Observación directa del trabajo en el aula, laboratorio o salidas.
	▶ Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.
	▶ Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación.
	▶ Control de asistencia.
Análisis de las producciones de los alumnos y alumnas	▶ Actividades en clase (problemas, ejercicios, respuestas a preguntas, ...).
	▶ Informes o textos escritos.
	▶ Trabajos monográficos.
	▶ Memorias de investigación.
Evaluación de las exposiciones	▶ Expresión y calidad en la exposición.
	▶ Calidad de los contenidos.

orales de los alumnos	▶ Medios utilizados y su uso.
Destrezas y utilización de las TICs	▶ Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual.
	▶ Utilización de las nuevas tecnologías.
Realización de pruebas específicas	▶ Exámenes escritos.
	▶ Exposición de un tema, en grupo o individualmente.
	▶ Cuestionarios.

En las **actividades y trabajos en grupo**, se calificarán, evaluándose tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. También se da importancia a **la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales** con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como **redactar los informes y tareas escritas con la corrección** que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado oral y escrito. **Se valorará la correcta ortografía** y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las **actitudes desarrolladas** y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, laboratorio, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.

8.4. Los criterios de calificación

Los he dividido en tres **niveles**: exámenes y/o trabajos, evaluación y módulo. Las **notas con decimales** se redondearán siempre al entero más próximo y, en caso de equidistancia, al superior y se considerarán como aprobadas las notas iguales o superiores a 5.

A nivel de exámenes o trabajos

Los exámenes y otros instrumentos de evaluación (prácticas, trabajos y proyectos) se **puntuarán** siempre sobre 10 puntos. El **valor relativo de cada pregunta o parte** respecto de la nota global será especificado para cada examen o trabajo concreto. En cuanto a la **corrección** de los mismos, se valorarán los siguientes aspectos:

- En los **trabajos escritos o exámenes teóricos**: la adecuación del contenido, la claridad y buena organización de las ideas, la ausencia de faltas de ortografía, la presentación y la ausencia de errores graves de concepto.
- En los **trabajos o exámenes prácticos**: la buena presentación y limpieza, el planteamiento y el resultado de los ejercicios, la precisión y la aplicación correcta de normalización.
- En **todos los trabajos**: el grado de elaboración personal del mismo. En caso de detectarse que un trabajo es copiado la nota será automáticamente un cero.
- En las **presentaciones orales**: el ajustamiento al tiempo establecido para las mismas, la claridad y organización de la exposición, el contenido, el soporte audiovisual y el lenguaje verbal y no verbal empleado.



A nivel de evaluación

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE <i>CONTENIDOS CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES.</i>	
PRUEBAS OBJETIVAS (temas a desarrollar, preguntas cortas, cuestiones de aplicación, test, problemas,...etc.)	60%
REALIZACIÓN DE TRABAJOS PRÁCTICOS, RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y ACTIVIDADES. ELABORACIÓN DE TRABAJOS MONOGRÁFICOS, INFORMES, EXPOSICIONES ORALES.	30%

CONTENIDOS ACTITUDINALES: La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida, esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 10%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso. Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este módulo en cada evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen final que se llevará a cabo en cada una de las evaluaciones.

En cada evaluación se realizarán dos exámenes, uno por cada bloque temático impartido, con CARÁCTER ELIMINATORIO, siempre y cuando la nota sea superior a un cinco. La calificación de la evaluación será la MEDIA ARITMÉTICA de los dos exámenes realizados. No obstante en caso de no superar uno o ninguno de los exámenes, al final de cada evaluación o al principio de la siguiente (en el caso de la 1ª evaluación) según la disponibilidad temporal se realizará un examen de recuperación, en el que cada alumno se examinará del bloque temático suspenso. En caso de aprobar el bloque suspenso se le haría media aritmética con el aprobado anteriormente o en caso de examinarse de los dos bloques temáticos, su calificación se obtendrá de este examen de recuperación, superando la evaluación correspondiente, si la calificación obtenida es de un cinco. En caso de suspender nuevamente uno de los dos bloques temáticos a la recuperación que se llevará a cabo en Junio iría con la evaluación completa (es decir, los dos bloques temáticos).

A nivel del módulo

La calificación final del módulo será la media aritmética de todas las evaluaciones (Con el valor del entero y hasta dos décimas) realizadas a largo del curso, siempre y cuando la calificación obtenida en cada una de ellas sea superior a un cinco.

Si un alumno no superase el módulo, podrá realizar antes de la evaluación final un examen de recuperación de cada evaluación, que tenga suspensa.

8.5. Programas de refuerzo y recuperación.

A aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para

ello su colaboración, esfuerzo e interés.

8.5.1. Periodos de recuperación y Convocatorias especiales

Si un alumno o alumna no supera el módulo por evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará “sin evaluar”. Dichas actividades de evaluación final terminarán el 22 de Junio.

8.6. La evaluación de la práctica docente

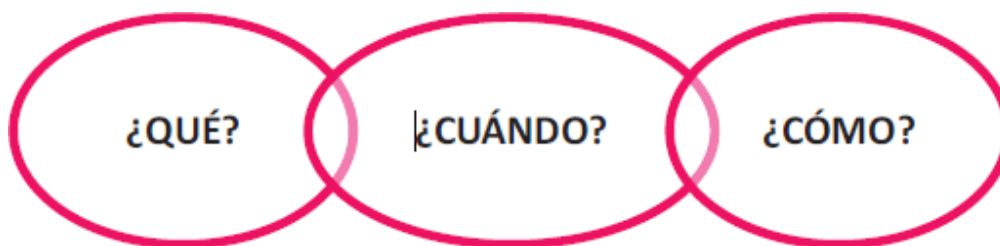
La evaluación no puede limitarse a la valoración de los aprendizajes adquiridos por los alumnos, sino que debe servir también para **verificar la adecuación** del proceso de enseñanza a las características y necesidades de los alumnos y **realizar mejoras** en la acción docente derivadas de ese análisis, de este modo, los docentes pueden analizar críticamente su desempeño y tomar decisiones al respecto, garantizando la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje. Para ello, es necesario **contrastar** la información suministrada por la evaluación de los alumnos con los objetivos planteados y las acciones didácticas diseñadas para alcanzarlos.

La evaluación del proceso de enseñanza permite también detectar **otros tipos de necesidades o recursos** (humanos y materiales, de formación, de infraestructura, etc.) y racionalizar su uso.

Por otra parte, la evaluación del **equipo docente** en su conjunto permite detectar factores relacionados con la coordinación, las relaciones personales, el ambiente de trabajo, aspectos organizativos; todos ellos elementos muy significativos en el funcionamiento de un centro.

Para garantizar la plena efectividad, esta evaluación de la intervención educativa debe hacerse en dos **niveles**: el aula y el centro. Me voy a centrar en la evaluación a nivel de aula, cuyo **responsable** es el profesor.

Hay que hacerse, fundamentalmente, tres **preguntas** a la hora de evaluar:



¿Qué evaluar?

Los **elementos** que se deben evaluar son:

- Los elementos de la programación y su coherencia.
- La metodología elegida.
- Los recursos, materiales, espacios y tiempos.
- Los criterios de calificación y los instrumentos de evaluación.
- Las medidas de atención a la diversidad.
- El diseño de las unidades didácticas y su temporalización.
- El clima de aula.
- El tratamiento de los temas transversales.
- La actuación personal de atención a los alumnos.
- La coordinación con otros profesores que intervienen en el mismo grupo de alumnos.

¿Cuándo evaluar?

La evaluación de la intervención educativa debe ser **continua** para poder hacer los cambios en el momento adecuado. No obstante, hay **momentos** especialmente indicados para recoger evidencias que sirvan de base para la evaluación:

- Al comienzo del curso, para valorar los recursos materiales disponibles, las condiciones del aula, etc.
- Al final de cada unidad de trabajo, de cada trimestre y del módulo, para evaluar el diseño curricular y el desempeño del profesor.

¿Cómo evaluar?

Los **instrumentos** para evaluación de la enseñanza que se plantean son:

- La reflexión personal del propio docente.
- El contraste de experiencias con compañeros, a través de las reuniones de departamento, los claustros y las sesiones de evaluación.
- Cuestionarios y/o entrevistas a los alumnos, al final del curso académico.
- Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

9.1. La atención a la diversidad

De acuerdo con el Decreto por el que se regulan las condiciones para el **éxito escolar** y la excelencia de todos los alumnos desde un enfoque inclusivo, en las programaciones didácticas se incorporarán aquellas metodologías y prácticas educativas que permitan el progreso educativo de **todos los alumnos** y den respuesta a la diversidad de ritmos en el aprendizaje.

La formación profesional se construye sobre los pilares de **pluralidad y flexibilidad**. Pluralidad, como en el resto de enseñanzas, porque cada alumno es único y diferente al resto y flexibilidad porque a menudo nos encontramos con alumnos que compatibilizan sus estudios con otras tareas o actividades y nuestro deber es ayudarles a conciliar ambas cosas.

Como consecuencia, la atención a la diversidad se constituye como un **principio educativo básico** para dar respuesta a la variedad de intereses, capacidades, motivaciones y, en definitiva, necesidades educativas de los alumnos.

Llevando estos conceptos a su aplicación en el aula, la atención a la diversidad es el conjunto de acciones educativas que, desde un diseño curricular común, ofrecen **respuestas diferenciadas y ajustadas a las características individuales de los alumnos**.

La atención a todo el alumnado de un centro, sean cuales sean sus características, tenga o no necesidades educativas especiales, debe estar presidida por los siguientes **principios generales**:

- Principio de inclusión.
- Principio de normalización.
- Principio de personalización.
- Principio de igualdad de oportunidades.

Teniendo en cuenta que lo que persiguen las medidas de atención a la diversidad es adaptarse a las individualidades del alumnado, éstas han sido propuestas en base al grupo de alumnos descrito en el apartado 2.

El carácter abierto y flexible del currículo no sólo permite, sino que tiene por fin, atender a la diversidad del alumnado y hemos de ser conscientes de que siempre vamos a tener diversidad, ya que una clase siempre es **heterogénea**.

La mejor manera de atender a esta diversidad y evitar deficiencias de aprendizaje es programar desde un punto de vista **sensible a las diferencias** y que favorezca **la individualización de la enseñanza**, sin perder de vista los siguientes **objetivos**:

- Prevenir la aparición o evitar la consolidación de las dificultades de aprendizaje.
- Facilitar el proceso de socialización y autonomía de los alumnos.
- Asegurar la coherencia, progresión y continuidad de la intervención educativa.
- Fomentar actitudes de respeto a las diferencias individuales.



En el aula, tendremos que adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumnado en su diversidad, así como prestar especial atención a la organización de los espacios y los tiempos, de modo que sean acordes a las necesidades y características de los alumnos; es decir, llevar a cabo un **diseño universal del aprendizaje**. Al mismo tiempo, conviene favorecer una **constante interacción** con el profesorado y entre los compañeros.

La metodología que voy a desarrollar, tal y como he explicado en el apartado correspondiente, estará basada entre otras cosas en los principios del **aprendizaje constructivista y cooperativo**, siendo estos dos conceptos fundamentales a la hora de atender a la diversidad, ya que hacen que los alumnos sean los protagonistas de su propio proceso de aprendizaje. Para ello, llevaremos a cabo las siguientes **actuaciones**:

- Efectuar una prueba inicial para poder partir de los conocimientos previos del alumnado.
- Plantear actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades y actividades con gradación de dificultad para adaptarlas a las capacidades de todos.
- Organizar tareas de aprendizaje por proyectos y provocar situaciones de aprendizaje cooperativo mediante tareas en grupo.
- Proponer actividades de ampliación para ciertos alumnos. No debemos olvidarnos de los alumnos que presentan ritmos más elevados de aprendizaje a los que se les exigirá una profundización mayor en la materia, a través de la realización de tareas que les permitan desarrollar sus capacidades investigativas y de razonamiento, de modo que no pierdan la motivación.
- Diseñar actividades de refuerzo para aquellos alumnos que tengan un menor nivel de partida de algunos conocimientos o encaminadas a ayudar en la recuperación de las partes del temario suspendidas.
- Proporcionar atención individualizada a los alumnos.
- Seleccionar materiales para el aula que pueda ser utilizado por todos los alumnos, destacando el papel de las TIC.
- Hacer hincapié en todo momento en los logros conseguidos por el alumno para que sea consciente de los mismos, fomentando su motivación y autoestima.
- Favorecer la autonomía de los alumnos.

En resumen, desarrollaremos una metodología en la que el alumno adopte **un papel activo** en su propio proceso de aprendizaje, siendo nuestra labor la de guiar de dicho proceso.

Organizaré el **espacio** de tal manera que los alumnos con mayores dificultades de aprendizaje se sitúen más próximos a nosotros de modo que podré interactuar con ellos con mayor facilidad y prestarles un mayor nivel de atención y/o apoyo a lo largo del desarrollo del módulo. También conviene ubicarles junto a alumnos con menos dificultades o mayor nivel de conocimientos previos, de modo que provoquemos las ya citadas situaciones de aprendizaje cooperativo. Esta organización debe ser flexible a lo largo de todo el curso, variando en función de cómo cambien las necesidades. Aunque

este curso con la situación de pandemia mundial es complicado ya que los alumnos ocupan sitios fijos en el aula y en el laboratorio.

En cuanto a los **tiempos**, en algunos momentos puntuales podemos ser flexibles en la realización de ciertas tareas, de tal manera que los alumnos con mayores problemas a la hora de ejecutarlas puedan apoyarse en la experiencia o resultados de otros compañeros que ya lo hayan hecho antes.

9.2. La atención al alumnado con NEE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Cuando en el aula tenemos **alumnos con necesidad específica de apoyo educativo** debemos llevar a cabo las denominadas adaptaciones curriculares, que no es otra cosa que adaptar en mayor o menor medida la programación didáctica o unidad de trabajo para algunos alumnos.

Conviene destacar que las medidas adoptadas para atender a la diversidad dentro de la Formación Profesional **no** pueden suponer una adaptación curricular **significativa**, ya que afectaría a las competencias profesionales, personales y sociales necesarias para obtener el título del correspondiente Ciclo Formativo. Por tanto, las adaptaciones curriculares sólo podrán afectar a:

- Los elementos curriculares básicos: la metodología didáctica, las actividades y la priorización y temporalización en la consecución de los objetivos; como los tratados en el apartado anterior.
- Los elementos curriculares de acceso: adaptación del centro y del aula a las condiciones del alumnado (equipos de ampliación de sonido, supresión de barreras arquitectónicas, elementos materiales a utilizar por el alumno); que serán tratados en este apartado.

En lo que se refiere a **distribución de material**, se entregará a los alumnos que lo necesiten por sus características (ya sean sensoriales, motrices o cognitivas) instrumentación, herramientas, o formatos de presentación de contenidos que supongan un mayor grado de facilidad en su manejo, mantenimiento, utilización y comprensión de los mismos.

En el caso de alumnos que presenten alguna **discapacidad física**, el módulo no supone el desarrollo de habilidades técnicas más allá del manejo del ordenador, por lo que apenas se ve afectado por este tipo de discapacidades. Para dichos alumnos, las adaptaciones a realizar afectarían exclusivamente a, en caso de que se requiera, la temporalización, pudiéndose darles más tiempo que a otros compañeros para realizar las tareas. Esto sin perjuicio, por supuesto, de la accesibilidad física del edificio, aunque esto no compete directamente al profesor.

Si concurre algún alumno con **discapacidad sensorial**, el profesor, atendiendo a la misma, requerirá el apoyo de profesionales o técnicos especializados para lograr una correcta comunicación con el alumno.



9.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se les entregarán actividades de refuerzo. En este curso nos encontramos un alumno con el módulo pendiente: Nicolás González Del Pino.

Semanalmente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula.

10. Las unidades de trabajo: secuenciación y temporización

Los contenidos básicos se han estructurado en 11 unidades de trabajo que se relacionan a continuación:

BLOQUE I. ORGANIZACIÓN DEL LABORATORIO ENOLÓGICO:

Unidad Trabajo 1. Organización y Normas de Trabajo en el Laboratorio Enológico.

BLOQUE II. DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS:

Unidad Trabajo 2. Disoluciones.

Unidad Trabajo 3. Reacciones Ácido-Base y su aplicación en el análisis de alimentos.

Unidad Trabajo 4. Reacciones de Oxidación-Reducción y su aplicación en el análisis de alimentos.

Unidad Trabajo 5. Reacciones de Precipitación y su aplicación en el análisis de alimentos.

Unidad Trabajo 6. Métodos Físicos utilizados en el análisis de alimentos.

BLOQUE III. TÉCNICAS DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL:

Unidad Trabajo 7. Introducción al análisis instrumental.

Unidad Trabajo 8. Técnicas instrumentales de análisis.

BLOQUE IV. CONTROL MICROBIOLÓGICO:

Unidad Trabajo 9. Técnicas de control microbiológico en enología.

Unidad Trabajo 10. Microbiología Enológica.

BLOQUE V. INTERPRETACIÓN DE LOS BOLETINES DE ANÁLISIS:

Unidad Trabajo 11. Interpretación de los resultados analíticos en enología y viticultura.

1ª Evaluación (36 horas lectivas)	I-II
2ª Evaluación (27 horas lectivas)	III-IV-V

El Módulo de Horas de Libre Configuración tiene una duración de 63 horas. En el horario lectivo semanal de Horas de Libre Configuración de 2º CFGM de Aceites de Oliva y Vinos contamos con 3 sesiones semanales de clase. La temporalización del curso por sesiones es la siguiente:

TEMPORALIZACIÓN	Horas
Total de Horas para los 5 bloques temáticos , presentación	46
Horas para realización de pruebas escritas y prueba inicial	11
Horas para actividades complementarias u otros	6
HORAS TOTALES	63

La secuenciación de contenidos por bloques temáticos, incluyendo las actividades y los exámenes que tendrán lugar al finalizar el bloque temático se relacionan a continuación:



- BLOQUE I. ORGANIZACIÓN DEL LABORATORIO ENOLÓGICO:** 6 horas.
- BLOQUE II. DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS:** 27 horas.
- BLOQUE III. TÉCNICAS DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL:** 12 horas.
- BLOQUE IV. CONTROL MICROBIOLÓGICO:** 12 horas.
- BLOQUE V. INTERPRETACIÓN DE LOS BOLETINES DE ANÁLISIS:** 6 horas.

11. Revisión y evaluación de la Programación

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula , así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

12. Bibliografía

A) Libros sobre Didáctica General (*Citadas expresamente en la Programación Didáctica y, el resto han sido simplemente consultadas para la elaboración de la misma).







-  Argudo, J.; Panadero, B. (2002). *“Estrategias para introducir los temas transversales en el desarrollo curricular”*. Zaragoza: Gobierno de Aragón. Departamento de Educación y Ciencia.
-  Ballester, M.; Batalloso, J.M.; Calatayud, M.A.; Córdoba, I.; Diego, J.; Fons, M.; Giner, T., Jorba, J., Mir, B., Moreno, I., Otero, L., Parcerisa, A., Pigrau, T., Pitaluga, Pujol, M.A.; Quinquer, D.; Quintana, H.E.; Sanmartí, N.; Sbert, C.; Sbert, M.; Weissman, H. (2006). *“Evaluación como ayuda al aprendizaje”*. España: Graó.



- 📖 Bravo Benítez, M. (2006). **“Estrategias educativas en el aula. Dinámicas, técnicas y recursos”**. Ed. Aljibe.
- 📖 Gargallo López, B. (2000). **“Procedimientos. Estrategias de aprendizaje. Su naturaleza, enseñanza y evaluación”**. Ed. Tirant Lo Blanch.
- 📖 *Mateu Sancho, J.; Castells Cuixart, P. (2004). **“El adolescente problemático”**. Ed. Hispano Europea.
- 📖 Medina, A.; Salvador, F. (2009). **“Didáctica general”**. 2ª Edición. Madrid. Prentice Hall.
- 📖 Ontoria Peña, A. (2006). **“Aprendizaje centrado en el alumno. Metodología para una escuela abierta”**. Ed. Narcea.
- 📖 Pujolás, I.; Mases, P. (2004). **“Aprender juntos alumnos diferentes”**. Ed. Octaedro.
- 📖 Tyler, R.W. (1973). **“Principios básicos del curriculum”**. Buenos Aires: Troquel.

B) Libros específicos sobre la materia

- 📖 Aleixandre Benavent, J.L. (1999). **“Manual de enología”**. Publicado Universidad Politécnica de Valencia.
- 📖 Amerine, M.A.; Ough, C.S. (1976). **“Análisis de vinos y mostos”**.
- 📖 Flanzky, C. (2003). **“Enología: fundamentos científicos y tecnológicos”**. 2ª Edición. Ed. Mundiprensa.
- 📖 Hidalgo Togores, J. (2010). **“Tratado de enología”**. (2 tomos). 2ª Edición. Ed. Mundiprensa.
- 📖 López, J.A.; De Coca, P.L.; Asensio, A. (1994). **“La utilización de los residuos de la industria vitivinícola en Castilla y León”**. Ediciones de la Universidad de Valladolid.
- 📖 Llaguno, C.; Polo, M.C. (1991). **“El vinagre de vino”**. Ediciones del CSIC.
- 📖 Mareca Cortés, I. (1986). **“Origen, composición y evolución del vino”**. Ed. Alhambra.
- 📖 Molina Ubeda, R. (2001). **“Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas”**. Ed. Mundiprensa.
- 📖 Moreno Vigara, J.J.; Peinado Amores, R.A. (2010). **“Química Enológica”**. Ed. Mundiprensa.
- 📖 Ough, C.S. (1996). **“Tratado básico de enología”**. Ed. Acribia.
- 📖 Peynaud, E.; Blouin, J. (2000). **“Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino”**. 4ª Edición. Ed. Mundiprensa.
- 📖 Ramos, A. (1997). **“Vinos, vinagres, aguardiente y licores de la provincia de Cádiz”**. Ediciones de la Universidad de Cádiz.
- 📖 Rankine, B. (1999). **“Manual práctico de enología”**. Ed. Acribia.
- 📖 Ribereau-Gayon, P.; Dubourdieu, D.; Doneche, B.; Lonvaud, A.; Glories, Y.; Maugean, A. (2008). **“Tratado de enología”**. (2 tomos). 2ª Edición. Ed. Mundiprensa.
- 📖 Ruiz, A. (1993). **“Crianza y envejecimiento del vino tinto”**. Ed. Acribia.
- 📖 Ruiz, M. (1999). **“La crianza del vino tinto desde la perspectiva del viticultor”**. Ed. Acribia.
- 📖 Vine, R.P.; Harkness, E.M.; Browning, T.; Wagner, C.; Bordelon, B. (1997). **“Winemaking: from Grape Growing to Marketplace”**. Ed. Chapman & Hall Enology Library.

-  Vogt, E.; Jacob, L.; Lemperle, E.; Weiss, E. (1984). **“El vino, obtención, elaboración y análisis”**. Ed. Acribia.
-  Codex Enológico Internacional: Código Internacional de las Prácticas Enológicas. OIV, 2006.
-  DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. Reglamento (CEE) Nº 2676/90 de la Comisión de 17 de septiembre de 1990 por el que se determinan los métodos de análisis comunitarios aplicables en el sector del vino (1990).
-  DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. Reglamento (CEE) Nº 606/2009 de la Comisión de 10 de julio de 2009 por el que se fijan determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables (2009).
-  OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV). Recueil des méthodes internationales d’analyse des vins et des moûts. (2006).
-  MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. Métodos Oficiales de Análisis de Vinos y Mostos. 2, 39-56 (1993).



DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0324 FORMACIÓN EN CENTROS DE
TRABAJO

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	CFGM ACEITES Y VINO
MÓDULO PROFESIONAL:	0324 FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO
DURACIÓN:	410 Horas
MODALIDAD	Presencial
GRUPO:	Segundo
PROFESOR/A:	TODO EL PROFESORADO DEL DEPARTAMENTO QUE IMPARTA OTROS MÓDULOS DE SEGUNDO EN EL CICLO
CURSO ESCOLAR:	2022 / 2023

1. Introducción.

La formación profesional comprende un conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación en la vida social, cultural y económica. Incluye las enseñanzas propias de la formación profesional inicial, las acciones de inserción y reinserción laboral de los trabajadores y las trabajadoras, así como las orientadas a la formación continua en las empresas, que permitan la adquisición y la actualización permanente de las competencias profesionales. Asimismo la formación profesional en el sistema educativo, tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de la vida, así como contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática. Es por ello por lo que el currículo de las enseñanzas de formación profesional incluirá una fase de formación práctica en centros de trabajo, de la que podrá quedar exento quien acredite una experiencia laboral que se corresponda con los estudios profesionales cursados.

Por sus especiales características, la formación en centros de trabajo requiere un esfuerzo coordinado de los agentes que intervienen en su realización. Tanto la Administración educativa y los propios centros docentes como las confederaciones, asociaciones empresariales, empresas individuales, instituciones públicas, organizaciones sindicales, cámaras de comercio, etc., acordarán las condiciones, mediante la suscripción de acuerdos de colaboración, que permitan la realización de este módulo, imprescindible para que el alumnado obtenga la titulación correspondiente.

El módulo de Formación en Centros de Trabajo es el instrumento académico que permite al alumno/a que está cursando la Formación Profesional Específica, y al centro educativo los siguientes objetivos:

- Complementar la adquisición por los alumnos de la competencia profesional conseguida en el centro educativo, mediante la realización de un conjunto de actividades de formación identificadas entre las actividades productivas del centro de trabajo.
- Contribuir al logro de las finalidades generales de la Formación Profesional (adquirir la competencia profesional característica de cada título y una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de cualificaciones).
- Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al sector profesional y del sistema de relaciones sociolaborales de los centros de trabajo, con el fin de facilitar su futura inserción profesional.
- Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumnado y, en particular, acreditar aquellos aspectos de la competencia requerida en el empleo (expresada en el perfil de cada título) que no pueden comprobarse en el centro docente por exigir situaciones reales de producción.

El módulo de formación en centros de trabajo será realizado por el alumnado, una vez que haya superado con valoración positiva los demás módulos obligatorios del programa. Para el curso 2022-23, este módulo se realizará en el tercer trimestre con un total de 410 horas que comienzan al concluir las 21 semanas de docencia en el IES.



Conforme al artículo 14.1 de la Orden de 28 de septiembre de 2011, por el 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 (BOJA nº 206, de 20 de octubre), respecto al seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo (FCT) en los programas de cualificación profesional inicial “ la atribución docente de este módulo profesional correrá a cargo del profesorado que imparta docencia en los módulos profesionales asociados a unidades de competencia que integran el programa”.

2. Contextualización

- **Características del Grupo-clase**

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado superior tienen 18 – 20 años, siendo la edad mínima de 17, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida. En nuestro centro se tiene un amplio rango de edades.

Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de bachillerato; no obstante, suele ser significativo el número de alumnado proveniente de grado medio, aunque también se puede encontrar alumnado que proviene del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado superior, o incluso con titulación universitaria.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría del alumnado busca una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión.

Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnado preocupado por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Es positivo mostrar al alumnado la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros y compañeras, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. El alumnado de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):

Se debe favorecer la autonomía en el trabajo apoyando la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, el alumnado de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que

consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

Esa **diversidad** también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de la ESO; no obstante, suele ser significativo el número de alumnos provenientes sin titular la ESO. También nos encontramos con alumnos que provienen del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado medio, superior, o incluso con titulación universitaria. Lo que sí es una realidad que en el ciclo formativo de grado medio suele haber alumnado con **dificultades de aprendizaje** que hay que atender.

Tenemos una amplia diversidad de alumnado en el aula de 2º de CFGM de Aceite de Oliva y Vinos en el módulo de Formación en Centros de Trabajo. Nuestro alumnado asciende a un número de 10, con 5 alumnos y 5 alumnas. En la siguiente tabla se muestra el número de alumnos y alumnas según los intervalos de edad, así como el sexo, matriculados en nuestro módulo de Elaboración de Vinos.

Edad del alumnado	Intervalo de edad	Número de alumnos	SEXO	
			Mujer	Hombre
	16-18	3	1	2
	18-25	4	2	3
	25-30	1	1	0
	>30	1	1	0

Tabla que indica la edad y el sexo de nuestro grupo clase (2º CFGM de Aceite de Oliva y Vinos, módulo: Formación en Centros de Trabajo).

Entre nuestro alumnado encontramos titulados en ESO, no titulados en ESO y alumnado que viene sin titular del mercado laboral.

Respecto a sus ambiciones laborales, muchos de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y dependiendo de la edad de los alumnos y alumnas, son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión, los más mayores, los que se acercan a 20, tienen más **intención laboral, el resto estudian para completar su formación**. También nos podemos encontrar alumnado cuya intención era matricularse en otros ciclos y han terminado en este, o alumnos y alumnas que sus padres son los que le han animado a matricularse en el ciclo.

Esta amplia diversidad hace que sus **motivaciones, expectativas, deseos... sean muy distintos**, aunque en la mayoría de los casos, sobre todo en los más mayores o maduros, nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Además, creemos que es importante que el profesorado valore el hecho de que el alumnado haya decidido formarse en ciclos formativos de grado medio para



completar su formación y darse una oportunidad laboral, ya que muchos vienen desilusionados de la ESO, tienen dificultades de aprendizaje o han retomado sus estudios después de varios años.

Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula, la bodega o el laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004).

Ante esta **característica social** nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, siempre que sea posible y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la **autonomía en el trabajo** favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Respecto a la **motivación del alumnado**, nos podemos encontrar de todo por lo anteriormente indicado, sin embargo, conforme van conociendo el módulo de elaboración de otras bebidas y derivados, los alumnos y alumnas suelen motivarse bastante. Es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje y empiezan a formarse sus expectativas e intereses profesionales.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje.

En estas edades es común cierta adicción al tabaquismo y al alcohol, el consumo de cannabis, la cocaína y drogas de diseño; por lo que debemos incidir en el desarrollo de **temas transversales** como la educación para la salud y el consumo.

-Entorno.

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos todos los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de módulo sólo se señalan, de todos los rasgos que hay en el PEC, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Formación en Centro de Trabajo del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es nuestro IES sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia profesional de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndonos a las instalaciones del Centro se señala, entre otras, taller -bodega, almazara, sala de cata, laboratorios compartidos con departamentos de procedencia y sala de crianza de vinos tintos y generosos.

La relación con el Ayuntamiento es buena de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

También se tienen colaboraciones con organizaciones públicas como el IVAGRO (dependiente de la Universidad) y el IFAPA (dependiente de la Conserjería de Agricultura)

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre el profesorado se realiza habitualmente trabajos en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).



Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

En el terreno **cultural y educativo**, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

3. Las Competencias

Finalidades del módulo de Formación en Centro de Trabajo.

El módulo profesional de Formación en Centro de Trabajo en el ciclo de Aceites y Vinos tiene carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del Ciclo Formativo de Grado Medio. El módulo profesional de Formación en Centro de Trabajo integrado pretende:

- Complementar la adquisición por los alumnos /as de la competencia profesional conseguida en los demás módulos profesionales correspondientes a este ciclo formativo.
- Contribuir al logro de las finalidades generales de la Formación Profesional, adquiriendo la competencia profesional característica del título y una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de cualificaciones.
- Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumnado, y en particular, acreditar los más significativos de la competencia requerida en el empleo.
- Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al perfil profesional y el sistema de las relaciones sociolaborales del centro de trabajo, a fin de facilitar su futura inserción profesional.
- Comprender de una forma integrada aspectos sobresalientes de la competencia profesional que han sido abordados en otros módulos profesionales del ciclo formativo.
- Integrar ordenadamente distintos conocimientos sobre organización, características, condiciones, tipologías, técnicas y procesos que se desarrollan en las diferentes actividades productivas del sector
- Adquirir conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que favorezcan el desarrollo de capacidades que sean demandadas por el entorno productivo en que radica el centro educativo y que no pueden ser contempladas en los otros módulos profesionales

3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional.

La formación de este módulo , al ser un módulo integrador, se relaciona con todos los objetivos generales del ciclo y todas las competencias profesionales, personales y sociales. Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos de un Formación en Centro de Trabajo .
- Utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- Autonomía e iniciativa.
- Innovación en el planteamiento y objetivos del proyecto.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- 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

3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

Al ser un módulo profesional integrador se encuentra relacionado con todas las cualificaciones profesionales y las unidades de competencias del título, que son las siguientes:

Cualificaciones profesionales completas:

a) Obtención de aceites de oliva. INA 013_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.

UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

b) Elaboración de vinos y licores INA 174_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.

UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.

UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.

UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.

UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

Acceso al módulo de FCT

El acceso al módulo profesional de formación en centros de trabajo requerirá, con carácter general, que el alumnado tenga una evaluación positiva en todos los módulos profesionales que componen el ciclo formativo, a excepción, en su caso, del módulo profesional de proyecto.

El alumnado que no haya podido acceder al módulo profesional de formación en centros de trabajo y, en su caso, al de proyecto, en el periodo establecido con carácter general, por haber tenido algún módulo profesional pendiente de evaluación positiva, deberá matricularse de los mismos en el curso académico siguiente. Los alumnos y alumnas que en la evaluación realizada

tras el periodo establecido con carácter general para la realización de los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, de proyecto, hayan sido declarados no aptos procederán de igual modo.

Duración y realización del módulo de FCT

La duración del módulo de FCT tendrá que cumplir un mínimo de 410 horas.

Se desarrollará en el horario comprendido entre las 7,00 y las 22,00 horas, de lunes a viernes, y en el período lectivo comprendido, con carácter general, entre la fecha de celebración de la sesión de evaluación previa a la realización de este módulo profesional y la fecha establecida para la sesión de evaluación final.

El horario del módulo profesional de FCT será, como máximo, igual al horario laboral del centro de trabajo, no pudiéndose superar en ningún caso la duración máxima de la jornada ordinaria de trabajo legalmente establecida. Si la empresa o entidad colaboradora tiene establecidos turnos de trabajo, el horario del alumnado se adaptará a esos turnos.

Se considera período no lectivo para la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo los meses de julio y agosto, los sábados y domingos, días festivos y demás periodos vacacionales establecidos en el calendario escolar.

El horario que seguirán el alumnado será el habitual de las bodegas, en función de necesidades de la bodega. Este horario se podrá ampliar excepcionalmente de 8 horas diarias a 10, así como a algunos sábados o domingos y siempre con el consentimiento del alumno/a, si bien, se les pedirá a las bodegas que en la medida de lo posible se eviten estas alteraciones.

Autorizaciones en casos excepcionales.

a) Antes del comienzo de la fase de formación en centros de trabajo se requerirá autorización de la Dirección General con competencias en formación profesional inicial para la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en los siguientes casos:

a) Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en el mes de julio, cuando por estacionalidad del sector o circunstancias excepcionales afecte a la totalidad del grupo de alumnos y alumnas.

b) Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo sin haber alcanzado evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo, cuando por las características propias del ciclo formativo se contemple en la normativa reguladora del currículo la posibilidad de una temporalidad diferente para el módulo profesional de formación en centros de trabajo.



Siendo este el caso para el curso 2015-16 se ha concedido la autorización para realizar éste módulo durante el primer trimestre.

Se requerirá autorización de la Delegación de educación en los siguientes casos:

- a) Inclusión en el período lectivo del módulo profesional de formación en centros de trabajo de sábados y domingos, festivos y demás periodos vacacionales contemplados en el calendario escolar.
- b) Inclusión en el periodo lectivo de un horario diferente al comprendido entre las 7,00 y las 22,00 horas.
- c) Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en una provincia de la comunidad autónoma distinta a la que pertenezca el centro docente.
- d) Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo fuera de la Comunidad Autónoma de Andalucía, dentro del territorio nacional o en empresas y entidades ubicadas en los países limítrofes con la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- e) Realización total o parcial del módulo profesional de Formación en centros de trabajo en otros países de la Unión Europea, siempre que no se encuadre dentro de un Proyecto Europeo promovido por la Consejería con competencias en materia de educación y aprobado en el marco del Programa de Aprendizaje Permanente o al amparo del Programa de Formación en Empresas Europeas.
- f) Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en la misma empresa o entidad donde se realiza la actividad laboral, cuando el alumno o alumna compatibilice sus estudios con la actividad laboral.
- g) Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en más de un centro de trabajo.

Se requerirá autorización de la persona titular de la dirección del centro docente público en el que el alumno o alumna se encuentre matriculado o al que se encuentre adscrito, para la adaptación de la jornada de realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo, siempre que el solicitante se encuentre trabajando y realice una jornada laboral mínima de cuatro horas diarias.

Casos que no requieren autorización.

Cuando por razones de la actividad a desarrollar por el alumno o alumna que se encuentre realizando el módulo profesional de formación en centros de trabajo, éste se tenga que desplazar ocasionalmente fuera de la provincia en la que se encuentra ubicada la empresa.

Cuando el alumnado tenga que pernoctar en el lugar donde se realizan las actividades programadas en el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

La interrupción en la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en casos de fuerza mayor, accidente, enfermedad, cuestiones de salud derivadas de situaciones de discapacidad, riesgos durante el embarazo, maternidad o paternidad, adopción o acogimiento, por el que se necesite ampliar la duración del período ordinario, siempre que el período ampliado sea inferior a un mes y no exceda el curso escolar. En estos casos se firmará un nuevo acuerdo de colaboración que incluya el período ampliado. El alumnado implicado quedará pendiente de evaluación y será evaluado al finalizar dicho módulo profesional. Si el periodo de interrupción es superior a un mes, el alumnado deberá solicitar renuncia al módulo profesional de formación en centros de trabajo y volver a cursarlo de nuevo.

Solicitud de la autorización

El tutor/tutora del grupo realizará las gestiones previas ante el departamento de Industrias Alimentarias y ante el propio centro docente para presentar la solicitud de autorización.

La forma de realización se contempla en la orden de 28 de septiembre de 2011 art. 20.

Propuesta de planificación del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo en cada uno de los periodos previstos para su realización.

1.º Propuesta de los criterios de distribución del alumnado entre los centros de trabajo y entre el profesorado responsable del seguimiento para cada uno de los trimestres del curso escolar.

Criterios distribución del alumnado entre las empresas y centros colaboradores :

- * Adecuación del alumnado a la bodega :curriculum vitae, búsqueda de la bodega por el propio alumnado...
- * Notas medias del curso, según expediente académico.
- * Otros: distancia del domicilio a la bodega, vehículo para desplazamiento,...

- a. Elección del alumnado, según expediente académico en cada una de las convocatorias de reuniones para reparto de la FCT.
- b. En caso de no ser posible la elección del alumnado, se le buscará el centro que más se ajuste a sus necesidades.

El alumnado será convocado a las reuniones necesarias en el segundo trimestre para asignación de las empresas y centros colaboradores.



Criterios distribución del alumnado entre el profesorado responsable del seguimiento:

El reparto del alumnado se realizará de forma equitativa en función de las horas que el profesorado imparta en el 2º curso. Una vez confirmadas las bodegas/centros de trabajo el alumnado se distribuirá entre el profesorado según la asignación desde este a los distintos centros. En caso de ser necesario se podrá distribuir el alumnado al azar mediante un sorteo.

2.º Criterios objetivos a emplear en la determinación de las horas necesarias para realizar el plan de seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo:

- Número de alumnos y alumnas que deban cursar la FCT
- Dispersión geográfica de los centros de trabajo: Cercanía del centro del trabajo del Profesor al lugar de realización de la FCT y entre los centros de FCT entre sí.
- Número máximo de visitas a realizar.
- Coincidencia de alumnado en el mismo centro de trabajo.

3.º Dedicación horaria total al seguimiento del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo realizándose el menor número posible de desplazamientos.

El módulo profesional de formación en centros de trabajo correrá a cargo del profesorado de las especialidades de formación profesional que imparta docencia en el ciclo formativo en módulos profesionales asociados a unidades de competencia que lo integran.

Durante cada uno de los trimestres del curso escolar se determinarán los profesores y profesoras que sean necesarios para efectuar el seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo y, si procede, el de proyecto.

Durante el primer y segundo trimestre las horas dedicadas por cada profesor o profesora al seguimiento del módulo profesional de FCT no podrá exceder las tres horas semanales y quedarán reflejadas dentro de su horario regular.

El seguimiento se realizará mediante las visitas presenciales a los centros de trabajo y en el horario y turno que se haya establecido para el alumno o alumna en su programa formativo.

El calendario de visitas establecido en el plan de seguimiento deberá contemplar un mínimo de tres visitas presenciales de seguimiento al centro de trabajo, distribuidas a lo largo del período en el que el alumnado cursa el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

4.º Dedicación horaria que tendrá el profesorado que, junto con el titular de la vicedirección del centro docente, esté designado para la preparación y el seguimiento de prácticas de formación profesional inicial en centros de trabajo ubicados en países de la Unión Europea.

Relación y tipología de los centros de trabajo donde se realizará este módulo profesional.

Lugares de realización del módulo FCT.

La FCT se realizará en empresas o instituciones cuyas actividades estén relacionadas con este ciclo formativo y que desarrollen su actividad en la Comunidad Autónoma de Andalucía, preferentemente localizadas en el entorno del centro educativo.

El alumnado que compatibilice trabajo y estudio, podrá realizar el módulo profesional de formación en centros de trabajo en la empresa o institución con la que tenga relación laboral, siempre que las actividades formativas y el horario del módulo profesional de formación en centros de trabajo no coincidan con las correspondientes a su actividad laboral habitual en la empresa o institución y disponga de la autorización previa de la Delegación de educación.

No se podrá realizar el módulo profesional de formación en centros de trabajo en el mismo centro donde el alumno o alumna se encuentre cursando el ciclo formativo.

Asimismo, no se podrá realizar en centros de trabajo en los que el empresario o la empresaria, el tutor o la tutora laboral tengan alguna relación de parentesco hasta el tercer grado de consanguinidad o afinidad, con el alumnado que deba realizar este módulo profesional.

Cuando se constate que, en algunas zonas o algunos sectores, el puesto formativo ofrecido por un centro de trabajo sea insuficiente para alcanzar todos los resultados de aprendizaje del módulo profesional, se podrá realizar en otros centros de trabajo, como máximo tres, que puedan complementar el programa formativo del alumnado.

Si el horario productivo de un centro de trabajo fuese insuficiente para completar el número total de las horas correspondientes al módulo profesional de formación en centros de trabajo en el período ordinario establecido, se podrá asistir, en el mismo día a otro centro de trabajo, con el fin de completar estas horas.

4. Los objetivos

El módulo de Formación en Centros de Trabajo es el instrumento académico que permite al alumno/a que está cursando la Formación Profesional, y al centro educativo los siguientes objetivos:

- Complementar la adquisición por el alumnado de la competencia profesional conseguida en el centro educativo, mediante la realización de un conjunto de actividades de formación identificadas entre las actividades productivas del centro de trabajo.
- Contribuir al logro de las finalidades generales de la Formación Profesional (adquirir la competencia profesional característica de cada título y una identidad



- y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de cualificaciones).
- Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al sector profesional y del sistema de relaciones sociolaborales de los centros de trabajo, con el fin de facilitar su futura inserción profesional.
 - Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumnado y, en particular, acreditar aquellos aspectos de la competencia requerida en el empleo (expresada en el perfil de cada título) que no pueden comprobarse en el centro docente por exigir situaciones reales de producción.
 - El módulo de formación en centros de trabajo será realizado por el alumnado, una vez que haya superado los demás módulos obligatorios del programa.

Conforme al artículo 14.1 de la Orden de 28 de septiembre de 2011, por el 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 (BOJA nº 206, de 20 de octubre), “el seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo (FCT) en los programas de cualificación profesional inicial “ la atribución docente de este módulo profesional correrá a cargo del profesorado que imparta docencia en los módulos profesionales asociados a unidades de competencia que integran el programa”.

4.1. Los resultados de aprendizaje

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.
2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos de la empresa.
3. Recepciona y almacena materias primas y auxiliares, según los procedimientos e instrucciones establecidas, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos..
4. Prepara equipos y servicios auxiliares, ajustando sus dispositivos y accesorios, según los procedimientos establecidos y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
5. Realiza las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
6. Realiza operaciones de almacenamiento, filtración, envasado, etiquetado, embalaje y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar todos los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del 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, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

- 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.

4.3. Orientaciones Pedagógicas

Este módulo complementa la formación de otros módulos profesionales especialmente en la función de planificación y programación. También abarca de una manera integrada aspectos de otras funciones como son: Producción de materias primas, elaboración/transformación, calidad, seguridad alimentaria, seguridad del medio ambiente, prevención y seguridad laboral, logística y comercio y promoción.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los diferentes subsectores del sector vitivinícola y oleícola.

La formación de este módulo se relaciona con todos los objetivos generales del ciclo y todas las competencias profesionales, personales y sociales.

4.4. Líneas de actuación

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

4.5. Entorno profesional.

Este técnico ejerce su actividad en la industria de elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, en pequeñas, medianas o grandes empresas, con tecnología tradicional o avanzada. Se integra en equipos de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, dependiendo orgánicamente de un mando intermedio. En ciertos casos de pequeñas empresas puede tener bajo su responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los 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.

5. Los contenidos

El programa formativo será individualizado y constará del visto bueno del Jefe de Departamento, además del profesorado responsable del seguimiento y del personal responsable en el centro de trabajo.

No se considera la inclusión de ninguna unidad didáctica, dado que el módulo se va a tutorizar de manera individual, además de que no se indican contenidos conceptuales en el currículo.

6. Los elementos transversales

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumnado debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

6.1. Tecnologías de la información y la comunicación

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

6.2. Trabajo en equipo

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales.

Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje de, y control del gasto energético de las empresas del sector.

6.4. Valores, habilidades sociales y personales

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación



- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia,...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

6.6. Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. Proeducar: Reincorporáte
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Innicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A Red Andaluza de Ecoescuelas’

7. La metodología.

La Metodología es el componente de la Programación que indica cómo se plantea la forma de trabajar; es decir, lo propio de la Metodología es indicar el **modo de llevar a la práctica lo planificado, de realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.**

Se buscará la integración de las diversas capacidades y conocimientos, así como que se puedan alcanzar la mayoría de los resultados de aprendizaje.

Durante el último trimestre del curso de primero, se realizará una sesión informativa previa.

Dado que el seguimiento se realizará a través de sesiones de tutoría, estas se utilizarán para informar al alumnado de normas a observar en el puesto de trabajo y actividades a desarrollar por parte de los alumnos hasta la próxima tutoría. De igual manera en las tutorías se analizará el grado de consecución de los objetivos marcados en la anterior. También se analizarán las dificultades encontradas y se darán las pautas para resolver estas dificultades, finalmente se marcarán nuevos objetivos para la siguiente tutoría, todo ello en coordinación con el tutor/a de la empresa.

El profesor-tutor del alumno/a establecerá un régimen de visitas al centro de trabajo, para mantener entrevistas con el tutor/a laboral, observar directamente las actividades que el alumnado realiza, en los diferentes departamentos de la empresa, haciendo su propio seguimiento.

El alumno/a reflejará diariamente las tareas realizadas en la empresa, de forma breve y fácilmente identificable; en su caso las dificultades que encontró para la realización de la actividad y las circunstancias que los motivaron; así como cuantas observaciones que sobre su proceso de aprendizaje en la entidad colaboradora considere oportunas.

Para las actitudes, ya que requieren habitualmente más tiempo y no siempre pueden ser observadas, se utilizarán guías de observación y anotación en las fichas de los alumnos/as.

La metodología didáctica promoverá y proporcionará una visión global y coordinada de los procesos y favorecerá en el alumnado la capacidad para aprender por sí mismo.

7.1. Los principios didácticos o metodológicos

Según Suárez Díaz R. (2005), en nuestro proceso educativo debemos seguir unas líneas de trabajo para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea de calidad y produzca la mayor eficacia:

La base del aprendizaje son los **principios de aprendizaje** que nos vienen dados por las corrientes psicopedagógicas actuales (aprendizaje social: A. Bandura y cognitivismo -constructivismo : J. Piaget, D. Ausubel., L.S. Vygotski Y J. Bruner).

En **formación profesional** debe trabajarse de acuerdo con las orientaciones metodológicas, que se encuentran en las disposiciones curriculares indicadas anteriormente.

Una aplicación de los principios de aprendizaje y de las orientaciones metodológicas al **módulo de Formación en Centro de Trabajo** son las **líneas metodológicas** más idóneas para este **módulo**, que deben atenderse a lo que nos marcan **los principios de aprendizaje**, como indica la tabla que sigue:

Principios de aprendizaje	Líneas metodológicas para el módulo de Formación en Centro de Trabajo
	Se tendrá en cuenta el nivel de competencia cognitiva, en cuanto a interés,



<p><i>PARTIR DE LA SITUACIÓN DEL ALUMNADO</i></p>	<p>concentración, estilo y ritmo de aprendizaje, etc ... de los alumnos/as y los conocimientos que ha construido anteriormente, en base a experiencias laborales, cercanía al mundo laboral vitícola, o realización de ciclos formativos de la misma familia profesional o similar; relacionándolos con todos los módulos para realizar una integración.</p>
<p><i>FACILITAR LA CONSTRUCCIÓN DE LOS APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS</i></p>	<p>Se utilizará lo que ya conocen acerca de todos los módulos del sector vitícola para la adquisición de nuevos conocimientos, acerca de los proyectos</p>
<p><i>PROPICIAR EL APRENDIZAJE FUNCIONAL</i></p>	<p>Se llevará a cabo la transferencia a otras situaciones en otras empresas, mediante la trasposición a empresas colaboradoras, que nos planteen su funcionamiento, y ser conscientes de la realidad del entorno, y posibles soluciones.</p>
<p><i>POSIBILITAR APRENDER A APRENDER</i></p>	<p>Se tratará que el alumnado realice aprendizajes por sí solos. <i>El tutor/a laboral</i> será un guía que ayude al alumnado enseñándoles a que vayan logrando una autonomía que les permita aprender por sí solos. A través del planteamiento de situaciones reales de trabajo, cuya resolución, ayude a la adquisición de conocimientos y destrezas.</p>
<p><i>EL ALUMNADO COMO CENTRO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE</i></p>	<p>Conseguir que el alumnado construya, modifique y coordine sus esquemas. Al ser por sí mismo quien lleva a cabo la construcción de un proyecto.</p>
<p><i>PROPICIAR LA INTERACCIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</i></p>	<p>La intervención educativa sea un proceso entre el tutor laboral y los alumnos/as. A través de preguntas y diálogo tanto en las explicaciones previas como durante la realización de tareas encomendadas.</p>
<p><i>CREAR SITUACIONES DE APRENDIZAJE MOTIVADORAS</i></p>	<p>Se presentará el objeto de realización de modo que conecte con sus intereses y expectativas. Motivar no sólo al principio del trabajo, sino durante el desarrollo del mismo. Planteando posibles situaciones reales a las que no sepan dar respuesta, y estas se vayan construyendo a lo largo del desarrollo del proceso de trabajo en situación real.</p>

7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje

Para atender a la diversidad se programarán distintos tipos de **Actividades de Aprendizaje - Enseñanza** que sirvan de información al profesorado, tutor laboral y que ayuden a aprender y desarrollar destrezas profesionales en el alumnado.

Estas actividades serán de **introducción, desarrollo, consolidación, refuerzo y mejora, de evaluación**, todo ello enfocado a la adquisición de procedimientos y destrezas.

Como vía de comunicación alternativa al seguimiento presencial tenemos la plataforma educativa Moodle Centros , que está alojada en los servidores centrales de la Consejería de Educación y Deporte estará a disposición de todos los centros docentes públicos de Andalucía para facilitar el entorno digital de aprendizaje durante el curso 2022/23. Como complemento se podrán usar las plataformas externas de proveedores como Google y Microsoft.

7.3. Uso de los recursos TIC.

- Material audiovisual:
 - o Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.
- En algunos de los aspectos será necesario el empleo de las TIC,
- Recursos web: La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo que puede ser el electrónico corporativo o bien a través de la plataforma Moodle donde facilitarán el correo más usual. Así como es el lugar de realización y entrega de las fichas de seguimiento y de acreditación de asistencia llevados a cabo en el transcurso del curso académico. En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante via sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesorado.

7.4. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.4.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter del módulo de FCT que se desarrollará en las empresas, se contempla tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre el tutor/a laboral y el alumno/a, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará según el protocolo de las distintas empresas.

7.4.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes.

7.4.3. La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo. La interacción entre el profesorado se implementa con el uso de la plataforma moodle <http://www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/11008525/moodle/> , donde se encuentran todos los materiales para la consulta del profesorado en el aula de Módulo de Formación en Centro de Trabajo en la Industria Vitivinícola. Además del uso en tiempo real del teléfono con la creación de un grupo de Whats app del departamento.

8. La evaluación



La evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo tendrá por objeto determinar que el alumno o alumna que lo cursa ha adquirido la competencia general del título a partir de la superación de los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional. La realizará para cada alumno o alumna el profesor o profesora que haya realizado el seguimiento.

Cada alumno o alumna dispondrá de un máximo de dos convocatorias para la superación del módulo profesional de formación en centros de trabajo.

8.1. Momentos de evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo de Formación en Centros de Trabajo es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje. Se llevará a cabo en varios períodos (inicial, parciales y final).

Al principio de curso se realizará una evaluación inicial para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

La evaluación será individual para cada alumno y se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de este módulo profesional y los objetivos generales de este ciclo formativo, si bien para cada proyecto se especificarán los que se deberá prestar especial atención.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a que su rendimiento escolar sea valorado con criterios de plena objetividad, el centro educativo dará a conocer los contenidos y resultados de aprendizaje mínimos exigibles para obtener la evaluación positiva en este módulo profesional. Se publicarán tanto en el curso virtual a través de la plataforma moodle del centro para todo el alumnado matriculado, como la plataforma helvia o página web creada para ello, de carácter abierto a todo ciudadano que quiera consultarlo, a través de la página web del centro.

La superación de este módulo es necesaria para obtener el título de Técnico de Grado Medio en Aceite y Vino.

La evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo se realizará teniendo en cuenta, además de la información recogida en las fichas semanales de seguimiento y en las visitas de seguimiento realizadas, el informe emitido por el tutor o tutora laboral.

Cuando excepcionalmente se haya autorizado la realización del módulo profesional de formación en centro de trabajo con una temporalidad diferente, según lo dispuesto en el artículo 18.1.b), dicho módulo profesional no podrá ser evaluado hasta que no se obtenga la evaluación positiva en el resto de módulos profesionales del ciclo formativo.

Dándose este caso de manera general para todo el alumnado durante el curso 2020-21, que se ha autorizado el adelanto al primer trimestre. Se informará previamente al alumnado que hubiese tenido un desarrollo no óptimo de su módulo, por el responsable de la misma, para que pueda realizarlas antes de la evaluación, con una nueva matriculación cuando corresponda.

8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)

1. *R.A. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con la producción y comercialización de los productos que obtiene.*

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.
- c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, entre otros.
- d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.
- e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.
- f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.



2. *RA 2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.*

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:
 - La disponibilidad personal y temporal necesarias en el puesto de trabajo.
 - Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.
 - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.
 - Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
 - Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
 - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
 - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.
- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.
- e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.
- g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.
- h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.
- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.
- j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

3. *RA Recepciona y almacena materias primas y auxiliares, según los procedimientos e instrucciones establecidas, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.*

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.
- b) Se han identificado los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.

- c) Se ha comprobado que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas.
- d) Se ha verificado que los envases y embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentran en correcto estado y son los adecuados según las instrucciones recibidas.
- e) Se ha controlado la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en tolvas y almacenes, empleándose los equipos correspondientes.
- f) Se han recogido selectivamente los materiales de envasado y embalaje de las materias auxiliares de fabricación, respetando el medio ambiente.
- g) Se han realizado los controles básicos de entrada (estado, cantidad y calidad) de las materias primas y auxiliares recibidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos de la empresa.
- h) Se han interpretado los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.
- i) Se han realizado los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.
- j) Se ha tramitado la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones.

4. *RA. Prepara equipos y servicios auxiliares, ajustando sus dispositivos y accesorios, según los procedimientos establecidos y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.*

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los equipos y servicios auxiliares para la elaboración de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
- b) Se ha comprobado que la limpieza de los equipos e instalaciones es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos.
- c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos y servicios auxiliares, según las instrucciones y procedimientos establecidos.
- d) Se han seleccionado los accesorios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.
- e) Se ha verificado que el estado de los equipos y servicios auxiliares es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.
- f) Se han adaptado los parámetros de control a las especificaciones del proceso.
- g) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el desarrollo de las fases de preparación.

5. *RA. Realiza las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.*

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las características del producto que se va a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.
- b) Se han identificado los sistemas de control de procesos empleados en la industria oleícola y vinícola.
- c) Se han reconocido las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.



- d) Se han asignado y regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo.
- e) Se han realizado las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
- f) Se han conducido las operaciones de acondicionamiento y estabilización según las instrucciones y procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado las comprobaciones de parámetros de control del proceso y cumplimentado los registros.
- h) Se han detectado desviaciones del proceso comunicando las incidencias.
- i) Se han efectuado las pruebas o ensayos básicos al producto en curso y al elaborado, respetando la técnica de muestreo y aplicando el protocolo analítico.
- j) Se han utilizado los equipos de tratamiento de la información y de la comunicación.
- k) Se han adoptado las medidas estipuladas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos y de protección ambiental durante el proceso de elaboración.
- l) Se han realizado las operaciones de limpieza de equipos e instalaciones.

6. *RA. Realiza operaciones de almacenamiento, filtración, envasado, etiquetado, embalaje y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.*

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los procedimientos e instrucciones para el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.
- b) Se ha caracterizado la bodega de almacenamiento y crianza, así como los depósitos y otros equipos auxiliares.
- c) Se han seleccionado e identificado los envases y embalajes que se deben emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
- d) Se ha envasado y embalado el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.
- e) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.
- f) Se han corregido las desviaciones del proceso y se han comunicado las incidencias.
- g) Se ha comprobado que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.
- h) Se ha efectuado la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.
- i) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas y accesorios de envasado y embalaje para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Los instrumentos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Se recogen en el siguiente cuadro descriptivo en forma de rúbrica

Para el control y valoración de estas actividades formativas se utilizará la ficha semanal de seguimiento que se facilitará a cada alumno o alumna y en la que se

recogerán las actividades realizadas en el centro de trabajo y el tiempo empleado en las mismas, siendo responsabilidad del profesorado encargado del seguimiento, su correcta cumplimentación.

Estas fichas semanales de seguimiento serán supervisadas por el tutor o tutora laboral y el profesorado responsable del seguimiento y se entregarán al alumnado, una vez evaluado el módulo profesional de formación en centros de trabajo. Para la ficha semanal se usará el modelo facilitado a través del sistema de información SÉNECA.

8.4 Criterios de calificación

La evaluación será individual para cada alumno y se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de este módulo profesional y los objetivos generales del ciclo formativo.

Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidades y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado para que su rendimiento escolar sea valorado con criterios de plena objetividad, el centro educativo dará a conocer los resultados de aprendizaje mínimos exigibles para obtener la evaluación positiva en este módulo profesional.

La evaluación requerirá la asistencia regular al puesto de trabajo asignado en la bodega y a las sesiones de tutoría programadas.

La calificación del módulo profesional será de APTO o NO APTO.

El alumnado que no supere el módulo deberá repetir su estancia formativa en una nueva convocatoria.

Se requerirá la adquisición de todos los resultados de aprendizaje (5), para obtener la evaluación positiva en el módulo.

Se considerará que se ha adquirido un resultado de aprendizaje positivo, si el alumno es calificado positivamente o evidencia que ha superado el 60% de los criterios de evaluación correspondientes a cada uno de los resultados de aprendizaje.

Las actitudes no se calificarán. El mantenimiento de actitudes negativas, llevará a no superar el módulo.

Para la evaluación del módulo se completará el Anexo generado por la aplicación informática Seneca. Dicho anexo será facilitado a los tutores en el centro de trabajo, para ir rellenándolo a medida que se realicen las actividades a evaluar.

Una vez concluido el periodo de FCT, y oído el alumno, el tutor del Centro se reunirá con el de la bodega, quien emitirá un "Informe Valorativo, que será tenido en cuenta en la calificación del módulo por parte del profesor tutor.

Si la FCT hubiera tenido lugar en varias empresas, se recabará un informe de cada una de ellas y junto con el anexo, se valorará el grado de consecución de los distintos resultados de aprendizaje, si estos superan los necesarios y no se ha producido ningún comportamiento negativo durante el periodo de FCT. El alumnado será calificado como Apto, o No Apto en caso contrario.

La superación de este módulo es necesaria para obtener el título de Técnico de Grado Medio en Aceites y Vinos.

Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.



La Hoja Semanal del Alumnado: El alumno/a reflejará diariamente las tareas realizadas en la empresa, de forma breve y fácilmente identificable; en su caso, las dificultades que encontró para la realización de la actividad y las circunstancias que lo motivaron; así como cuantas observaciones a nivel profesional o a nivel personal considere oportunas. Dicha ficha será supervisada por el profesor-tutor/a durante la jornada quincenal destinada a las actuaciones tutoriales en el centro docente, con todo el alumnado que esté durante ese período realizando la FCT en las empresas.

El profesor-tutor/a del grupo de alumnos/as del centro docente establecerá un régimen de visitas al centro de trabajo para mantener entrevistas con el responsable del centro de trabajo, observar directamente las actividades que el alumnado realiza en el mismo y registrar su propio seguimiento.

Durante el desarrollo de las tutorías el profesorado realizará preguntas de control y comprobará el grado de cumplimiento de los objetivos marcados para esa sesión de tutoría. También se revisará el trabajo realizado hasta ese momento y se harán las observaciones oportunas para corregir las deficiencias que pudieran haberse observado.

En siguientes sesiones de tutoría verificará que se han corregido las deficiencias observadas en las anteriores.

Se valorará el trabajo realizado hasta ese momento y se reforzará alentando el progreso.

El profesorado responsable del módulo llevará a cabo en las sesiones de tutoría una reflexión entre el alumnado para que manifiesten su opinión sobre los resultados del trabajo realizado hasta el momento, buscando las causas del fracaso o del éxito, el profesorado hará su propia valoración y pedirá al alumnado que exprese su opinión de cómo mejorar los resultados recogiendo las actuaciones que profesorado y alumnado deben de llevar a cabo para la mejora, aplicándola en lo sucesivo, y transmitiendo las consideraciones que crea oportunas a los tutores y tutoras de los centros de trabajo, de la misma manera recogerá las consideraciones de estos tutores y tutoras para arbitrar las medidas que se consideren necesarias tendentes a la consecución de los objetivos del módulo.

Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación del módulo profesional de formación en centros de trabajo de alumnado pendientes.

Durante el presente curso no se encuentra alumnado con este módulo suspenso. Por parte del equipo docente no ha sido necesario actuaciones como :

- Repetición del módulo de FCT.
- Repetición de las sesiones de tutoría.
- Revisión de las actividades realizadas hasta el momento.
- Valoración del cambio de Empresa.
- Selección rigurosa de resultados de aprendizaje y criterios de evaluación mínimos exigibles y programación de nuevas actividades, o repetición de algunas más importantes, si procede.

Facilitar bibliografía de conocimientos previos en caso necesario.

Horario del profesorado

Durante la fase de Formación en centros de trabajo la parte de docencia directa que se dedicaba al alumnado que realiza el módulo profesional de formación en centros de trabajo se destinará preferentemente al seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo y a la docencia directa y evaluación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, la mejora de la calificación obtenida en los mismos.

La parte de docencia directa no destinada a las actividades recogidas en el apartado anterior se dedicará a:

- a) Docencia directa de apoyo al alumnado repetidor en módulos profesionales perteneciente a ciclos formativos de la misma familia profesional para los cuales se tenga atribución docente.
- b) Docencia directa que permita desdoblarse aquellos módulos profesionales en los que las actividades de aula a realizar por parte del alumnado entrañen peligrosidad o complejidad en su ejecución.
- c) Actividades relativas a la preparación de las pruebas para la obtención de los títulos de Técnico de grado medio.
- d) Docencia directa de apoyo en los módulos obligatorios del perfil profesional de los programas de cualificación profesional inicial, incluido el seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo del alumnado que cursa estos programas.
- e) Participación en actividades programadas por el departamento de familia profesional destinadas a la mejora y buen funcionamiento de los medios materiales que permiten impartir el ciclo formativo.
- f) Actuaciones encaminadas a la mejora de la información y orientación profesional.

Si las actividades recogidas en el apartado 2 requieren más horas de las contempladas en el horario lectivo del profesorado, la parte no lectiva del horario regular se dedicará al seguimiento de la formación en centros de trabajo. El número de horas en horario regular de este profesorado será el establecido con carácter general.

8.4. Programas de refuerzo y mejora.

Respecto a los módulos de Formación en Centros de Trabajo y de Proyecto tiene aplicación la 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.

Según su Artículo 5. 3 se indica que *El alumnado que no haya podido acceder al módulo profesional de formación en centros de trabajo y, en su caso, al de proyecto, en el periodo establecido con carácter general, por haber tenido algún módulo profesional pendiente de evaluación positiva, deberá matricularse de los mismos en el curso académico siguiente. Los alumnos y alumnas que en la evaluación realizada tras el periodo establecido con carácter general para la realización de los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, de proyecto, hayan sido declarados no aptos procederán de igual modo.*



También se aplicará el Artículo 7 donde se recoge que *Alumnado de ciclos formativos que tienen pendiente de superar sólo el módulo profesional de formación en centros de trabajo.*

1. Para el alumnado que sólo cursa el módulo profesional de formación en centros de trabajo, y en su caso, el de proyecto, se fijan a lo largo del curso escolar, además del período establecido con carácter general para su realización, otros dos periodos, que coincidirán, respectivamente, con el primer y segundo trimestre del curso escolar. Si al alumnado que se encuentra en estas circunstancias no se le puede garantizar el seguimiento, el centro establecerá en su proyecto educativo los criterios que permitan distribuir a dicho alumnado entre el primer y segundo trimestre.

2. Al alumnado que sólo esté matriculado de los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, el de proyecto se le permitirá compatibilizar la matrícula de estos módulos profesionales con la matrícula en otras enseñanzas.

Asimismo, podrá agotar todas las convocatorias no consumidas de éstos módulos profesionales dentro del mismo curso escolar.

8.5. La evaluación de la práctica docente

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar adecuado.

Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación. En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

9.1. La atención a la diversidad

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Medio en Aceite y Vino habilita al alumnado para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar los resultados de aprendizaje para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos y alumnas que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada en las empresas, que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno o alumna en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad les permita ir más allá que el resto de compañeros y compañeras.

9.2. La atención al alumnado con NEAE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Puede que existan en el aula alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para

superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnado con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectiva. En este curso se ha detectado alumnado con características educativas especiales.

Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar, siempre que sea necesaria, nuestra estrategia metodológica.

9.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento del alumnado en estas circunstancias.

En este curso académico no hay alumnado con el módulo de Formación en Centros de Trabajo pendiente.

10. Revisión y evaluación de la Programación.

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula, así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

11. Bibliografía

Martín-Moreno Cerrillo, Q. (2007). Organización y dirección de centros educativos innovadores. El centro educativo versátil. Madrid: Editorial McGraw-Hill

Mateu Sancho, Jorge, Castells Cuixart, Paulino;
El adolescente problemático. Editorial Hispano Europea, S.A. (2004) ISBN 10: 8425515459

Suarez Diaz, Reinaldo
La Educación. Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje. Teorías Educativas / 2ª Ed.
Editorial Trillas . Año de edición:2014 ISBN:9789682465055

MÓDULOS DE CFGs

1º CURSO



DEPARTAMENTO DE
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL:
ANÁLISIS ENOLÓGICO

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
ANÁLISIS ENOLÓGICO	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	GRADO SUPERIOR DE VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	ANÁLISIS ENOLÓGICO
DURACIÓN:	224 HORAS
MODALIDAD	PRESENCIAL-DUAL
GRUPO:	1º CFGS VITIVINICULTURA
PROFESORES/AS:	ÁNGELA M ^a LÓPEZ LOZANO BLANCA MONTERO CORDÓN RAFAEL REPISO RODRÍGUEZ
CURSO ESCOLAR:	2022-2023

INDICE

1. Introducción

En este documento voy a presentar la Programación didáctica del módulo profesional Análisis Enológico, perteneciente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura y que se imparte en el primer curso del mismo. La programación se encuentra contextualizada en un aula del Instituto de Enseñanza Secundaria (IES) Santo Domingo.

Antes de comenzar a programar, me gustaría hacer la siguiente reflexión: ¿qué es programar? La respuesta es sencilla: **programar es planificar la enseñanza**. La programación constituye el **tercer nivel de concreción curricular** y debe ser coherente con lo establecido en el Proyecto Curricular de Ciclo Formativo.

Una programación es mucho más que un documento elaborado únicamente para cumplir con la legislación; una programación bien hecha contribuye a eliminar la improvisación en nuestro desempeño, a secuenciar y organizar de forma coherente y

práctica los contenidos, a adaptar los procesos de enseñanza-aprendizaje a las características socioeconómicas del entorno y al propio alumnado y a llevar a cabo una reflexión y mejora continua de la función docente; todo ello encaminado a alcanzar los resultados de aprendizaje y, en consecuencia, los objetivos del módulo.

2. Contextualización

Conocer el contexto, es decir, el **entorno social, histórico y geográfico**, se hace importante en la medida en que debemos adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a dicho entorno. El contexto está condicionado por dos tipos de **factores**:

- Factores de obligatorio cumplimiento, es decir, la legislación de aplicación.
- Factores circunstanciales, como pueden ser el centro y el aula.

Legislación

Se seguirá la normativa que se había estado aplicando hasta ahora, ya que la LOMLOE no se implantará para los ciclos formativos durante este curso.

La legislación que afecta a esta programación, se puede dividir en legislación de ámbito nacional y de ámbito autonómico.

Legislación nacional

- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional.
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, en su modificación por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Legislación autonómica

- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V «Formación profesional» del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.
- 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.
- Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

Características del centro y Entorno

El centro en el que he contextualizado esta programación es el IES Santo Domingo, cuyas principales características se explicarán a continuación.

El Instituto de Enseñanza Secundaria es un centro público situado en un antiguo



convento del siglo XVII, ubicado en pleno casco histórico de la ciudad de El Puerto de



Santa María, en un barrio popular de clase trabajadora. La población que habita en la localidad supera los 80.000 habitantes. El barrio cuenta con servicios de Biblioteca, Polideportivo, Centro cívico con distintas asociaciones culturales y vecinales, Centro de Salud, etc.

Se ha de resaltar que esta ciudad se encuentra en una importante zona vitivinícola, existiendo multitud de empresas dedicadas a la elaboración de vinos, bebidas espirituosas y vinagre en la misma ciudad y en ciudades muy próximas.

En total, entre todos los cursos el centro consta de unos 1.000 alumnos/as, aproximadamente, y alrededor de 70 profesores/as, de los cuales la gran mayoría tienen una gran estabilidad al disponer de su destino definitivo en él.

El centro oferta la etapa educativa completa de E.S.O. y la modalidad de Ciencias de la Salud y el Tecnológico y Humanidades y Ciencias Sociales en la etapa de Bachillerato. En horario nocturno, el centro imparte las modalidades de ESPA, Bachillerato para Adultos en las modalidades de presencial con los itinerarios de Ciencias y HCS y semipresencial de HCS y, además, cuenta con un ciclo formativo de grado medio sobre la Elaboración de Aceites de Oliva y Vinos y uno de grado superior de Vitivinicultura, que oferta en modalidad presencial y dual.

La organización de los **horarios** del centro se organiza de la siguiente manera: su jornada escolar es de 8:15-14:45 durante la mañana, con dos recreos de 20 y 10 minutos cada uno, y por la tarde el horario del centro es 16:00 a 22:20, con con dos recreos de 20 y 10 minutos cada uno también.

En cuanto a las **instalaciones**, el IES consta de tres plantas. En la primera se encuentra un claustro central, el gimnasio, la bodega, la sala de catas, la sala de profesores, aulas genéricas con pizarra digital, ordenador y proyector, secretaría, despacho del Equipo Directivo, administración y consejería entre otras. En la segunda, aulas específicas de dibujo e informática, taller de tecnología, despacho del orientador, los laboratorios de biología, de física-química y de análisis enológico, salón de actos, biblioteca, despachos para los departamentos y más aulas, y en la última planta, hay más aulas y departamentos. A parte de estas instalaciones, el centro cuenta con carritos de ordenadores portátiles para el uso del alumnado en las materias que sean necesarios, al tratarse de un centro TIC.

En el centro existen y funcionan normalmente los diferentes órganos, tanto de gobierno como de coordinación docente que vienen marcados en la **LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria)**.

Entre los diferentes órganos que hay en el centro, están los **de gobierno** (consejo escolar, claustro de profesores y equipo directivo) y los **de coordinación docente** (equipos docentes, áreas de competencias, dpto. orientación, dpto. formación, evaluación e innovación educativa, equipo técnico de coordinación pedagógica, tutorías, departamentos de coordinación didáctica y dpto. de actividades complementarias y extraescolares).

El **Equipo directivo** consta de un director, una vicedirectora, una secretaria y cuatro jefes de estudios. El **Equipo Técnico de Coordinación Pedagógica** está constituido por el director, la vicedirectora, una jefa de estudio, el orientador, la jefa de departamento de formación, evaluación e innovación educativa, y por los coordinadores de las cuatro áreas existentes: social-lingüística, científico-tecnológica, artística y de formación profesional de la familia de industrias alimentarias.

El **departamento de Industrias Alimentarias** está formado por 10 docentes, **4 con destino definitivo, una funcionaria de carrera en expectativa, 2 funcionarias en prácticas y los otros 3 integrantes son profesores interinos.**

Características del Grupo-clase

En el **primer curso del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura**, en el que se encuadra este módulo, están **matriculados como máximo 30 alumnos/as, de los cuáles 20 son presenciales y 10 son duales.** La diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso (18 años), pero no contempla un máximo de edad permitida. Por lo que, el **rango de edad** del alumnado del grupo se encuentra comprendido entre 18 y 50 años, presentado la mayoría una media de 25 años.

Esa diversidad también viene dada por la **procedencia del alumnado** y, consecuentemente, por su **formación previa.** Estos alumnos/as han accedido a los estudios de formación profesional a través de las siguientes vías de acceso:

Acceso directo:

- ☐ Estar en posesión del Título de Bachiller, o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato (preferencia los de la modalidad de Ciencias y Tecnología).
- ☐ Estar en posesión del Título de Bachillerato Unificado Polivalente (BUP).
- ☐ Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental.
- ☐ Estar en posesión de un Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio, con preferencia los de la misma familia profesional o relacionada).
- ☐ Estar en posesión de un Título de Técnico Superior, Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos.
- ☐ Haber superado el Curso de Orientación Universitaria (COU).
- ☐ Estar en posesión de cualquier Titulación Universitaria o equivalente.

Acceso mediante prueba:

- ☐ Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior (se requiere tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico).



- ☐ Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

Por este motivo, se puede decir que es un grupo muy heterogéneo en cuanto a nivel educativo previo y a madurez personal.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría del alumnado busca una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión.

Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o taller con el mundo laboral real.

Es positivo mostrar al alumnado la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

Se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, el alumnado de los ciclos formativos suele estar bastante motivado, es decir, muestra un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consigue una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Otro de los factores a destacar es que un tercio del grupo de 1º CFGS de Vitivinicultura realiza su formación en modalidad dual con una formación en alternancia con la empresa, lo que permite un aprendizaje de forma práctica en la empresa-centro de investigación.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

He considerado que en el curso se encuentran diversos tipos de alumnos con necesidades específicas que requieren un **apoyo educativo ordinario** pues presenta distinta formación previa y diferentes ritmos de aprendizaje.

3. Las Competencias

3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional

La formación del módulo contribuye a alcanzar las **competencias profesionales, personales y sociales de este título** que se relacionan a continuación:

g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.

j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

K) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.

l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

Con este módulo profesional se puede convalidar una de las unidades de competencia, englobadas en las distintas cualificaciones profesionales de la familia profesional de industrias alimentarias en el Título de Técnico Superior en Vitivinicultura **UC0038_3**

Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.



4. Los objetivos

4.1. Los resultados de aprendizaje

Con este módulo profesional se pretende alcanzar los siguientes **resultados de aprendizaje**:

1. Organiza el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones.
3. Aplica técnicas analíticas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
4. Efectúa análisis microbiológicos, identificando y caracterizando los microorganismos.
5. Interpreta los boletines de análisis relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.

4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales de este ciclo formativo** que se relacionan a continuación:

- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- h) Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- n) 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.

4.3. Orientaciones Pedagógicas

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y análisis/control, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

Las funciones anteriormente citadas incluyen aspectos como:

- Análisis de la composición de las uvas, mostos, vinos y derivados.
- Transformaciones de los componentes de uvas, mostos, vinos y derivados.
- Organización del laboratorio enológico.
- Análisis físico-químicos.
- Análisis instrumental.
- Control de los procesos microbiológicos.
- Utilización de las TIC en la elaboración de informes analíticos y en la recogida y transmisión de la información.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Producción de uva.
- Elaboración de vinos.
- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

4.4. Líneas de actuación

Las **líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje** que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de la composición de las uvas, mostos, vinos y derivados y de sus transformaciones.
- Identificación de los requerimientos y operaciones de preparación, mantenimientos y limpieza de material, equipos e instrumental del laboratorio enológico.
- Identificación de los fundamentos y procedimientos analíticos.
- Realización de los diferentes análisis físico-químicos, instrumentales y microbiológicos.
- Manejo de la información asociada al proceso. Instrucciones, controles, elaboración de informes.
- Adopción de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.

5. Los contenidos

Los **contenidos básicos del módulo Análisis Enológico** tal y como se expresan en la Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Vitivinicultura se organizan en 5 bloques:



BLOQUE 1. Organización del laboratorio Enológico.

BLOQUE 2. Determinación de parámetros físicos y químicos.

BLOQUE 3. Técnicas de análisis instrumental.

BLOQUE 4. Control microbiológico.

BLOQUE 5. Interpretación de los boletines de análisis.

1. Organización del laboratorio Enológico:

- Caracterización del laboratorio. Normativa.
- Gestión de recursos, reactivos y material auxiliar.
- La Organización en el trabajo del laboratorio.
- Equipamiento del laboratorio. Funcionamiento. Calibración y limpieza.
- Medidas de higiene y seguridad en el laboratorio enológico.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección del medioambiente.
- Identificación de la normativa en la eliminación de residuos, vertidos y emisiones.
- Medidas de protección individual y colectivas.

2. Determinación de parámetros físicos y químicos:

- Fundamentos de química general.
- Equilibrios ácido-base. Reacciones de neutralización. El pH. Influencia en la calidad.
- Sistemas de óxido-reducción.
- Equilibrios de precipitación. Concepto de solubilidad.
- Preparación de reactivos y material. Disoluciones.
- Conceptos y operaciones de análisis químico en enología.
- Procedimientos de toma e identificación de muestras.
- Técnicas físicas básicas de separación de moléculas en enología: Centrifugación, filtración y otras.
- Determinaciones físicas: Fundamentos y protocolos. Densidad, masa volúmica, extracto seco, grado alcohólico y otros.
- Determinaciones volumétricas en enología: Fundamentos y protocolos. Acidez Total, acidez volátil, sulfuroso libre y total, nitrógeno fácilmente asimilable y otros.
- Determinaciones redox en Enología: Fundamentos y protocolos. Azúcares reductores, sulfuroso libre y total y otros.
- Gestión adecuada de los residuos generados.

3. Técnicas de análisis instrumental:

- Definiciones y principios.
- Selección y calibración de equipos e instrumentos.
- Mantenimiento del instrumental analítico.
- Técnicas de refractometría, potenciometría, conductimetría, reflectometría, nefelometría y turbidimetría. Determinaciones: pH, potencial redox, oxígeno disuelto y conductividad.
- Métodos separativos cromatográficos aplicados en enología (de papel, de capa fina y otras).
- Métodos ópticos aplicados a la Enología (colorimétricos, espectroscopia visible, ultravioleta) Determinaciones de intensidad colorantes, índice de polifenoles totales, antocianos, taninos y otros.
- Autoanalizadores aplicados en enología.
- Métodos enzimáticos.

4. Control microbiológico:

- Técnicas de siembra y otras técnicas de análisis microbiológico, instrumental, materiales, medios de cultivo y métodos empleados.
- Desinfección y esterilización. Principios. Funcionamiento de equipos. Seguridad. Procedimientos.
- Principales grupos y especies de levaduras y bacterias en enología.
- Ensayos microbiológicos para el control de la población de levaduras (fermentación, licor de tiraje). Control de Brettanomyces.
- Pruebas de control de calidad, microbiológica aplicables a la bodega, durante la elaboración, conservación y acabado de los vinos.
- Pruebas de control de calidad microbiológica durante el envasado.
- Técnicas básicas de biología molecular.
- Relación entre las características organolépticas, físicas y químicas de un vino con la posible presencia de alteración microbiana.
- Gestión de residuos generados.

5. Interpretación de los boletines de análisis:

- Componentes principales de la uva, vino y derivados.
- Legislación vinícola.
- Caracterización de los ácidos. Valor enológico de la acidez.
- Dióxido de azufre: Definición, propiedades e importancia.
- Azúcares y alcoholes presentes en la uva, vino y derivados.
- Los compuestos fenólicos y su importancia en la calidad.
- Principales reacciones y transformaciones de los compuestos mayoritarios de las uva, vino y derivados.
- Representación gráfica y cálculos estadísticos.
- Evaluación de los resultados analíticos.
- Metodología en la elaboración de informes.

6. Los elementos transversales

Una de las grandes novedades del nuevo sistema educativo es la incorporación de una serie de saberes actualmente **demandados por la sociedad**: son los llamados temas



transversales, que si bien no están plasmados explícitamente en los contenidos del currículo, se hacen imprescindibles a la hora de mejorar la **empleabilidad** del alumnado.

Aunque las competencias técnicas específicas son esenciales para el ejercicio de una profesión, son insuficientes para ejecutarla con eficacia y eficiencia. Además de las competencias técnicas, los profesionales han de contar con una serie de **competencias transversales**. Se trata de competencias genéricas, comunes a la mayoría de las profesiones, que pueden aplicarse a muchas facetas de la vida y el trabajo.

6.1. Tecnologías de la información y la comunicación

Más allá de adquirir destreza en manejo de equipos informáticos, los alumnos deben aprender a usar de forma eficaz los medios de información y comunicación actuales. En concreto, las **habilidades** que pretendo desarrollar son:

- Saber organizar y planificar el tiempo de trabajo, ya que a menudo los alumnos delante de un ordenador tienden a perder de vista sus objetivos.
- Valorar y seleccionar la información adecuadamente, por la excesiva cantidad de contenidos a la que se tiene acceso hoy en día.
- Reflexionar sobre las ventajas e inconvenientes de las TIC, así como sus riesgos.
- Respetar las normas acerca del uso de la información y la creación, la autoría y las fuentes.

Las **estrategias** que planteo para llevar esto a cabo van ligadas a las metodologías de enseñanza establecidas previamente:

- Proponer trabajos de investigación, como en el caso de los talleres.
- Uso del correo electrónico como medio de comunicación entre los alumnos y el profesor y entre los propios alumnos, a la hora de trabajar en equipo.
- Entrega de trabajos en soporte informático.
- Uso de plataformas virtuales como Moodle, Classroom y otras aplicaciones de G-Suite.
- Proponer la realización de las exposiciones orales a partir de presentaciones de PowerPoint o Prezi.

El módulo en sí mismo es un estupendo marco para el desarrollo de estas habilidades relacionadas con las nuevas tecnologías, por el gran uso que se da a las herramientas informáticas, en este caso estará presente en todas las unidades de trabajo del módulo con el objetivo de favorecer un aprendizaje más integrado. Internet se ha convertido en una potente herramienta didáctica que permite el acceso a una cantidad ingente de información y abre nuevos canales de comunicación rompiendo, barreras temporales y espaciales y para la elaboración de los informes de prácticas.

6.2. Trabajo en equipo

El trabajo en equipo implica, por un lado, la capacidad para **trabajar con otras personas** de forma complementaria, coordinada, comunicativa, confiada y

comprometida en la consecución de un objetivo común y, por otro, el desarrollo del **liderazgo** o la capacidad para gestionar las habilidades individuales para poder formar un grupo armónico, equilibrado y motivado, fomentando la lealtad y confianza entre sus miembros.

La única manera de conseguir esto es mediante la **práctica**, es por ello que se han propuesto varias actividades distintas a lo largo del curso para realizar en grupos. La **variedad** de actividades conlleva que en cada una de ellas sea un alumno el que pueda desarrollar un papel más importante, de modo que todos comprendan que todos son necesarios.

Otro modo de fomentar la participación activa de todos los miembros es la incorporación del factor de **autoevaluación**, ya que no basta con que el trabajo final esté bien, sino que la nota de cada uno depende de su desempeño.

6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Estos tres temas, a pesar de que pueden parecer muy diferentes entre sí, están fuertemente relacionados y cada día son más demandados juntos en el mundo profesional. Se hará hincapié en que los tengan en cuenta al diseñar, es decir, se aplicarán fundamentalmente a la hora de trabajar por **proyectos** y se pondrán **ejemplos** relacionados con los contenidos siempre que sea posible.

En cuanto a la **calidad**, los alumnos han de garantizar que sus proyectos están bien definidos, así como crear unos indicadores para evaluar y hacer un seguimiento del grado de cumplimiento de sus objetivos. También deben ser capaces de proyectar teniendo en cuenta los efectos sobre el **medio ambiente**.

La gestión medioambiental se tratará en la exposición de los contenidos propios de la gestión de residuos en desarrollos complementarios que presentan problemas medioambientales concretos, así como impregnación general de todos los temas y en la vida del centro ya que se fomenta una actitud ante el reciclaje. Para ello, los alumnos participarán directamente en los programas educativos del centro, como el programa ALDEA y dentro del mismo en el Proyecto Recapacicla, cuyo principal objetivo es diseñar un punto limpio en el Centro. Además las salidas al medio natural favorecerán el establecimiento de normas básicas de actuación para no perjudicar los ecosistemas, se valoren las actitudes para la conservación de los recursos naturales, se valoren las formas de energía y otros contaminantes y se propongan medidas para su cuidado y conservación.

Finalmente, considerando el sector productivo en el que se ubica el ciclo formativo, es preciso sensibilizar al alumnado respecto a los **riesgos laborales** que tienen lugar en los trabajos de Bodega y Laboratorio. Un momento idóneo para que sean conscientes de la importancia de la seguridad en el trabajo, es el trabajo que realizan ellos mismos en la bodega y laboratorio del centro.



6.4. Valores, habilidades sociales y personales

A pesar de que la Formación Profesional tiene un carácter más técnico, la **educación en valores** sigue siendo tan importante como en las enseñanzas obligatorias. Sin embargo, entiendo que los valores han de hacerse llegar a los alumnos desde un punto de vista aplicado a su futura labor; por ello, quiero que los alumnos sean conscientes de las implicaciones morales y sociales de las diferentes actividades que realicen y que sepan reconocer y respetar los límites sociales y morales de los diferentes proyectos o trabajos. En resumen, que adquieran **ética profesional**. El tratamiento de estos temas se llevará a cabo a lo largo de todo el curso, relacionando cada contenido con sus posibles consecuencias a nivel ético.

Además, debido a la globalización y a los movimientos migratorios, es cada vez más habitual que se den situaciones de trabajo en un **contexto internacional**. En consecuencia, los alumnos deben saber reconocer, apreciar y respetar las diferencias culturales y las costumbres de otras comunidades con el objetivo de poder enriquecer el trabajo común para que estas diferencias no representen un obstáculo, sino un valor añadido. El modo de trabajar esto es día a día, en el aula, a través del trabajo en equipo y el aprendizaje cooperativo.

Las **habilidades sociales** es un ámbito muy amplio, prácticamente infinito, que engloba todo aquello que nos ayuda en nuestras relaciones con los demás. En aras de acotarlo, he seleccionado algunas **habilidades** que son especialmente útiles en un entorno profesional:

- Habilidades formativas básicas: capacidad de enseñar a otros y transferir información de forma clara y entendible.
- Comunicación oral y escrita: habilidad para exponer los contenidos que se quieren transmitir, ya sea de forma oral o escrita, utilizando un vocabulario y un estilo apropiados.
- Negociación: habilidad para planificar, desarrollar y cerrar una transacción de forma satisfactoria para todas las partes participantes.

Para llevar esto a cabo me serviré de las **metodologías** de trabajo en equipo y aprendizaje cooperativo, que son las que favorecen la comunicación e interacción entre los alumnos. Además, ya se ha previsto plantear como tarea una presentación oral.

A lo largo del curso, se brindará a los alumnos en numerosas ocasiones la oportunidad de trabajar de forma libre, siguiendo su propio ritmo de trabajo, con el objetivo de potenciar su **autonomía** y desarrollar algunas cualidades de sus **habilidades personales**:

- Organización y planificación: poner en orden las diferentes tareas a realizar o pasos a seguir para alcanzar un determinado, teniendo en cuenta los recursos necesarios.

- Toma de decisiones: evaluar todas las posibles alternativas, estimando los resultados o consecuencias de cada una de ellas para hacer elecciones racionales y razonadas.
- Adaptación a nuevas situaciones: reconducir los cambios o contratiempos que puedan surgir durante el desarrollo de alguna actividad o proyecto.

6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación

El ciclo formativo ya contempla el módulo Empresa e iniciativa emprendedora, por lo que gran parte de este tema queda cubierto por el mismo. No obstante, considero que el espíritu emprendedor debe trascender del ámbito empresarial y ser sinónimo de tener **iniciativa y creatividad**.

Los alumnos deben desarrollar un **pensamiento crítico**, que les permita identificar y justificar los puntos fuertes y débiles de un contenido o trabajo, ya sea realizado por ellos mismos o por terceros, sin dejar de ser curiosos e investigar. También han de ser capaces generar conocimientos nuevos e **innovadores**, así como saber buscar los recursos y medios necesarios para poder llevar estas nuevas ideas a la práctica, sabiendo mantener los pies en la tierra y dotar a sus proyectos de **coherencia** y una dosis de realidad.

Estas aptitudes se impulsarán mediante el empleo de **metodologías activas y constructivistas** en las que el alumno es el artífice de su propio aprendizaje: talleres, trabajos de investigación y elaboración de proyectos.

6.6. Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.



17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine.
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE.
20. AulaDjaque.
21. Proyectos Centros TIC.
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”.
23. Inicia.
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A `Red Andaluza de Ecoescuelas´.

7. La metodología

La metodología se ha de seleccionar en base a un marco ideológico-filosófico, compuesto por unos paradigmas o enfoques educativos y unas teorías del aprendizaje, que describen cómo ocurre el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Cuando diseñamos una metodología, tenemos que pensar que todas las acciones didácticas se han de **adecuar a la finalidad, al alumnado, al contenido y al contexto**.

La propia metodología está formada por componentes de tipo **organizativo** (modalidades y agrupamientos) y de tipo **procedimental** (modelos, métodos y actividades) y el orden lógico a seguir para su diseño es el siguiente:



7.1. Los principios didácticos o metodológicos

Los métodos representan el conjunto de **acciones** que se llevan a cabo en el aula para conseguir el aprendizaje. La clave para asegurarnos de que todos los alumnos alcanzan los objetivos es una amplia **variedad** de métodos. Para impartir docencia, yo he seleccionado los siguientes métodos:

- A. Método expositivo o lección magistral. Esta metodología se centra fundamentalmente en la exposición verbal por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Se utilizará en aquellos casos en los que pretenda transmitir conocimientos y activar procesos cognitivos en el estudiante, sin embargo, se evitará que sea una clase plenamente unidireccional y se procurará favorecer la participación de los alumnos, para que puedan expresar sus dudas y opiniones. Además, se utilizarán presentaciones y recursos audiovisuales para motivar al alumnado y hacer la clase más atractiva.
- B. Resolución de ejercicios y problemas. Se solicita a los estudiantes que desarrollen las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se utilizará como complemento de la lección magistral para

ejercitar y poner en práctica los conocimientos adquiridos, en las primeras fases de cada unidad de trabajo, para ir obteniendo destreza en la materia. Algunos ejercicios se harán en el aula y otros deberán realizarse en casa, en cuyo caso se proveerá a los alumnos del resultado correcto y se dedicará tiempo en clase para resolver dudas concretas, aunque no todos los ejercicios completos.

- C. Estudio de casos. Con este método se busca la adquisición de aprendizajes mediante el análisis de casos reales o simulados. El análisis profundo de ejemplos tomados de la realidad engarza la teoría y la práctica en un proceso reflexivo que se convierte, a su vez, en aprendizaje significativo. Este tipo de actividades, por ser más complejas que las anteriores, se tenderán a aplicar cuando las unidades de trabajo se encuentren bastante avanzadas.
- D. Aprendizaje orientado a proyectos. Los estudiantes llevan a cabo un proyecto para resolver un problema o abordar una tarea mediante la planificación, diseño y realización de una serie de actividades, y todo ello a partir del desarrollo y aplicación de habilidades y conocimientos adquiridos y del uso efectivo de recursos. Se basa en el aprendizaje experiencial y reflexivo en el que tiene una gran importancia el proceso investigador, con la finalidad de resolver problemas complejos a partir de soluciones abiertas o abordar temas difíciles que permitan la generación de conocimiento nuevo y el desarrollo de nuevas habilidades por parte de los estudiantes. Es por tanto, un método a aplicar en aquellos contenidos que queremos que el alumnado afiance en un mayor grado. En este módulo, se plantea la elaboración de un proyecto transversal, englobando varias unidades de trabajo; de modo que se vayan sumando al proyecto final las partes asociadas a cada nuevo contenido que se imparta, mediante la elaboración de los informes de práctica y el boletín de análisis de la caracterización de los distintos vinos.
- E. Aprendizaje cooperativo. Enfoque interactivo de organización del trabajo en el aula en el cual los alumnos son responsables de su aprendizaje y del de sus compañeros que además potencia el aprendizaje de los contenidos curriculares y de actitudes, valores y normas, y facilita la integración y la interacción de los alumnos, contribuyendo a la convivencia. Más que un método en sí mismo, es un enfoque global de la enseñanza, una filosofía en la que se prioriza la colaboración frente a la competición, con el fin de desarrollar aprendizajes activos y significativos de forma cooperativa; y como tal, será un leitmotiv a lo largo de todo el curso.

La organización de la clase, así como los agrupamientos y la ubicación de los alumnos en el aula, serán **flexibles y variables** en función de la actividad que se realice en cada momento.

Por modalidades se entienden las diversas formas de **organizar** y llevar a cabo **los procesos de enseñanza-aprendizaje**. Existen modalidades **presenciales y no presenciales**; y ambos tipos son necesarios. Asimismo, el **protagonismo** también debe ser variable: las clases no pueden estar centradas en la figura del profesor, pero tampoco podemos exigir que todo el peso recaiga sobre el alumnado. De acuerdo con los métodos elegidos, las modalidades que planteo son:



- A. Clases teóricas. Modalidad organizativa de la enseñanza en la que se utiliza fundamentalmente como estrategia didáctica la exposición verbal por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Las clases teóricas constituyen estrategias organizativas para facilitar mucha información a un amplio número de alumnos, por lo que tendrán lugar en la impartición de contenidos de tipo teórico.
- B. Talleres (Bodega-Laboratorio). Espacio físico o escenario donde se construye con profundidad una temática específica del conocimiento en el curso de su desarrollo y a través de intercambios personales entre los asistentes. La característica fundamental de estas modalidades de enseñanza es, por tanto, la interactividad. Se enfocan hacia la adquisición específica de habilidades manipulativas, por lo que su metodología descansa en la actividad del estudiante. Como consecuencia, esta modalidad va a ser empleada para el aprendizaje de algunas aplicaciones informáticas.
- C. Clases prácticas. En ellas se desarrollan actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. En el caso de este módulo, serán concretamente la elaboración de un boletín de análisis y de los informes de prácticas,...etc. Para el desarrollo de estas clases es importante contar con recursos audiovisuales y relacionados con las tecnologías de la información que faciliten la presentación de las aplicaciones prácticas, como pueden ser los programas informáticos.
- D. Tutorías. Se trata de una relación personalizada de ayuda en el proceso formativo entre el profesor y uno o varios estudiantes. El profesor, más que enseñar, atiende, facilita y orienta al estudiante en su proceso formativo. La tutoría como estrategia didáctica centrada en el proceso de enseñanza-aprendizaje consiste en facilitar al estudiante el aprendizaje en un ámbito disciplinar concreto, normalmente la materia en la que desarrolla el profesor-tutor su docencia, más allá de la limitada visión tradicional de la tutoría como soporte de la docencia ordinaria de la clase en la que su finalidad es simplemente ayudar a resolver dificultades. Una tutoría podrá tener lugar cada vez que un alumno lo desee, siempre dentro del horario preestablecido para ello, habrá ciertos grupos de alumnos que, por sus características, tendrán horarios específicos para tutorías.
- E. Estudio y trabajo en grupo. Dentro de esta modalidad, cuya denominación es muy amplia, considero que la estrategia adecuada es el aprendizaje cooperativo; de este modo, los incentivos no son individuales sino grupales y la consecución de las metas del grupo requieren el desarrollo de competencias sociales que son clave en el desempeño profesional. A lo largo del curso se realizarán varias tareas en grupo, en todos los casos bajo esta estrategia.
- F. Estudio y trabajo individual. El estudio y trabajo autónomo es una modalidad de aprendizaje en la que el estudiante se responsabiliza de la organización de su trabajo y de la adquisición de las diferentes competencias según su propio ritmo, asumiendo control pleno sobre el proceso personal de aprendizaje, incluyendo la planificación, realización y evaluación de la experiencia de aprendizaje. Se basa en la idea de que todo aprendizaje es individual y se

fomentará esta autonomía cada vez que a los alumnos se les encomiende una tarea individual.

7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje

Las actividades son todas aquellas **acciones** que se realizan con la participación del alumnado **en el aula** cuyo objetivo es facilitar el aprendizaje de un determinado contenido.

Existen muchos **tipos** diferentes de actividades en función de en qué **momento** de la unidad trabajo o de la sesión se apliquen y de su **finalidad**. Para atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE - ENSEÑANZA** que sirvan de información al profesorado y que ayuden a aprender al alumno. En concreto, algunas de las actividades que voy a aplicar en el aula son:

- **Actividades de introducción y de conocimientos previos.** Son actividades encaminadas a averiguar las ideas previas y conocimientos previos sobre el tema y a motivar a los alumnos. Por tanto, se aplicarán especialmente al comienzo de cada unidad trabajo, mediante preguntas directas, técnicas de “brainstorming” y debates.
- **Actividades de desarrollo.** Con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas situaciones de trabajo: individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno. Ya que su objetivo es trabajar los contenidos tratados, se harán de forma paralela a las explicaciones, de modo que se ponga en práctica lo aprendido, mediante pequeños ejercicios.
- **Actividades de consolidación.** Se trata de actividades para asentar los contenidos tratados, por lo que se efectúan al final de la unidad trabajo, mediante problemas de mayor complejidad.
- **Actividades de Refuerzo y Ampliación,** para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptaran a las características y necesidades de los alumnos. Las **actividades de refuerzo** para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos. Las **actividades de ampliación** para aquellos alumnos que hayan alcanzado satisfactoriamente los contenidos propuestos realizarán trabajos preparados de antemano para profundizar en ellos, como ligeros trabajos de investigación sobre aspectos interesantes de las unidades. Para su desarrollo se les facilitará abundante bibliografía, direcciones web,...etc.
- **Actividades de aplicación.** Estas actividades tienen la finalidad de aplicar los aprendizajes. Si bien son similares a las de consolidación, en éstas lo que se



pretende es la aplicación de los contenidos a un nivel más global, como por ejemplo trabajando por proyectos.

- **Actividades de evaluación.** Además de la observación de los alumnos en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos. Son las pruebas que se realizan para evaluar a los alumnos, abarcan, por tanto, muchos tipos de actividades en función de los instrumentos de evaluación que se detallan en el apartado correspondiente.

7.3. La organización espacial del aula

El **espacio** que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo, el laboratorio y la bodega. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro.

7.4. La organización de recursos materiales

Además de la metodología planteada en los puntos precedentes, me gustaría esbozar unas directrices de **cómo se va a llevar la clase** y de los **principios metodológicos generales** en los que me he basado a la hora de diseñar la metodología:

- Al inicio de cada sesión se realizará en breve repaso de la clase anterior, mediante preguntas al alumnado, y se presentarán los contenidos a tratar en ese día.
- Al final de cada sesión se hará un resumen de los puntos clave vistos en ese día.
- Las clases constarán, en general, de un tiempo dedicado a explicaciones y un tiempo dedicado a trabajo de los alumnos, ya sea en grupo o individualmente, dependiendo de las prácticas propuestas para cada unidad trabajo. Comúnmente, al principio de las unidades trabajo las explicaciones serán más largas y, hacia el final, se dará un mayor peso a la práctica.
- Se tratará de que los aprendizajes sean significativos, presentando los contenidos junto con sus aplicaciones y estableciendo relaciones entre ellos.
- Los aprendizajes serán contextualizados, de modo que los problemas estén, dentro de lo posible, enmarcados en situaciones reales.
- Se impartirá docencia bajo un enfoque globalizador, proponiendo actividades y tareas que fomenten la aplicación integradora de los conocimientos, a través, por ejemplo de la realización de proyectos y actividades transversales.
- Se fomentará el metaaprendizaje y se invitará a los alumnos a que sean conscientes de sus puntos fuertes y flacos y de su evolución.
- Se tomarán medidas para crear un clima de aula basado en la aceptación mutua, la cooperación, el respeto y la confianza, tanto entre los alumnos mismos como entre éstos y el profesor.
- La reflexión, el pensamiento crítico, la investigación y la curiosidad, junto con la aplicación del conocimiento, se priorizarán frente a los aprendizajes basados en la memorización, a través del uso de las TIC.
- Se hará uso de diferentes espacios, dentro de la propia aula o fuera de ella, según cuál sea la actividad.

- La evaluación será considerada como una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, más allá de la calificación.

7.5. Los materiales didácticos

LIBRO DE TEXTO.

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por el profesor del módulo, basados en la bibliografía recomendada, y se le facilitarán al alumno de forma online a través de classroom creada para este módulo.

LIBROS Y ARTÍCULOS RECOMENDADOS DE CONSULTA.

Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.

- ❖ Aleixandre Benavent, J.L. Manual de Enología. U.P.M. Instituto de Ciencias de la Educación. 1999.
- ❖ Amerine, M.A. y Ough, C.S. Análisis de vinos y mostos Editorial Acribia. 1976.
- ❖ Flanz, C. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. Ed Mundiprensa. 2003.
- ❖ Hidalgo Togore, J. Tratado de enología (2 tomos). Ed. Mundiprensa. 2018.
- ❖ López, J.A.; de Coca, P.L. y Asensio, A. La utilización de los residuos de la industria vitivinícola en Castilla y León. Ediciones de la Universidad de Valladolid. 1994.
- ❖ Llaguno, C. y Polo, M.C. El vinagre de vino. Ediciones del CSIC. 1991.
- ❖ Mareca, I. Origen composición y evolución del vino. Editorial Alambra. 1986.
- ❖ Molina, R. Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas. Editorial A. Madrid-Vicente. 2000.
- ❖ Moreno Vigara, J.J. y Peinado Amores, R.A. Química Enológica. Editorial MundiPrensa. 2010.
- ❖ Ough, C.S. Tratado básico de Enología. Editorial Acribia. 1998.
- ❖ Peynaud, E. Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Editorial Mundi-Prensa. 2000.
- ❖ Ramos, A. Vinos, vinagres, aguardiente y licores de la provincia de Cádiz. Ediciones de la Universidad de Cádiz. 1997.
- ❖ Rankine, B. Manual práctico de Enología. Editorial Acribia. 1999.
- ❖ Ribereau-Gayon, P. Tratado de enología (2 tomos). Editorial Mundiprensa. Ed. Hemisferio sur (Edición en español). 2008.
- ❖ Ruiz, A. Crianza y envejecimiento del vino tinto. Editorial Acribia. 1993.
- ❖ Ruiz, M. La crianza del vino tinto desde la perspectiva del viticultor. Editorial Acribia. 1999.
- ❖ Suárez Lepe, J.A. e Iñigo Leal, B. Microbiología Enológica. Fundamentos de vinificación. 3ª Edición. Ed Mundiprensa. 2004.
- ❖ Vine, R.P.; Harkness, E.M.; Browning, T.; Wagner, C. y Bordelon, B. Winemaking: from Grape Growing to Marketplace. Chapman & Hall Enology Library. 1997.



- ❖ Vogt, E.; Jacob, L.; Lemperle, E. y Weiss, E. El vino, obtención, elaboración y análisis. Editorial Acribia. 1984.
- ❖ Codex Enológico Internacional: Código Internacional de las Prácticas Enológicas. OIV, 2006.
- ❖ DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. Reglamento (CEE) Nº 2676/90 de la Comisión de 17 de septiembre de 1990 por el que se determinan los métodos de análisis comunitarios aplicables en el sector del vino (1990).
- ❖ DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. Reglamento (CEE) Nº 606/2009 de la Comisión de 10 de julio de 2009 por el que se fijan determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables (2009).
- ❖ OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV). Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts. (2006).
- ❖ MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. Métodos Oficiales de Análisis de Vinos y Mostos. 2, 39-56 (1993).

7.6. Los materiales curriculares

- ✚ Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.
- ✚ Material gráfico y de papelería diverso.
- ✚ Pizarra.

7.7. Uso de los recursos TIC.

- ✚ Material audiovisual: Ordenador y proyector de multimedia del aula.
- ✚ Recursos TIC del alumnado: En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante presentación virtual, al resto del grupo.
- ✚ Recursos web: La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo electrónico corporativo, así como es el lugar de realización y entrega de las tareas y trabajos llevados a cabo en el transcurso del curso académico, y actividades complementarias y extraescolares, junto con el espacio habilitado para ello en la classroom. En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante via sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesor.

7.8. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter del módulo hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, no existe un tipo ni tamaño ideal o estándar, por lo que estará supeditado a los objetivos que pretendamos conseguir con las actividades propuestas en cada momento. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- a) **Individual**: Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- b) **Pequeños grupos de 3-5 alumnos/as o parejas**: para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- c) **Grupo medio**: 5-10 alumnos/as para desarrollar capacidades como la comprensión, la fluidez verbal, la capacidad crítica, el enriquecimiento con las opiniones de los demás, etc.
- d) **Grupo clase**: Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

En los casos b) y c) dependiendo del tipo de actividad se organizarán:

1. Grupos heterogéneos. Se realizarán actividades que refuercen la adquisición de contenidos y estrategias, formando agrupaciones con alumnos de ambos sexos y diversa personalidad y nivel académico, propiciando el aprendizaje cooperativo y una relación entre compañeros. Pueden realizarse agrupaciones para tutorizar o asesorar a un compañero con más dificultades.

2. Agrupaciones homogéneas. Sobre todo para las actividades de ampliación y refuerzo.

En el caso de las actividades TIC, la variación en la agrupación está muy limitada ya que se disponen por parejas y además no es aconsejable la variación de estas, ya que la responsabilidad del equipo informático recae sobre la pareja que trabaja en él. Por ello deben tener sitios fijos y atenerse a la normativa que sobre esto tiene el centro.

7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

En orden a trabajar con un planteamiento integrado, significativo y relevante del proceso de enseñanza y aprendizaje, la interdisciplinariedad de los contenidos facilitará que el alumnado adquiera unos saberes coherentes, actualizados y contextualizados. Actividades que se proponen a nivel interdisciplinar:

Y **Trabajos monográficos o de investigación.**

Y **Actividades Complementarias y Extraescolares:** se buscarán un desarrollo horizontal con los diferentes módulos de manera que sean un complemento importante en la formación. Proponemos **actividades comunes dentro del centro o salidas del centro** que serán preparadas en coordinación con los profesores de los distintos módulos del ciclo.



7.8.3. La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo, dado que en el mundo profesional se suele trabajar en equipo, es conveniente que el alumnado aprenda a desenvolverse en ese tipo de situaciones que son, además, el marco ideal para que se produzca un aprendizaje cooperativo, coordinado y participativo. Con el fin de que el aprendizaje cooperativo y participativo sea efectivo, los grupos serán formados a criterio del profesor, buscando la heterogeneidad y la diversidad de capacidades entre los miembros.

7.8.4. La organización y gestión de desdobles

En este módulo, el desdoble se produce de forma natural entre el alumnado que selecciona realizar una formación de modalidad presencial y el otro de modalidad dual.

8. La evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo de Análisis Enológico es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- **Individualizada**, cada alumno y en su evolución.
- **Integradora**, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- **Cualitativa**, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- **Orientadora**, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- **Continua y formativa**, entendiéndolo como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje.

8.1. Momentos de evaluación

Al principio de curso se realizará una **evaluación inicial** para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y

habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser **continúa, formativa y sumativa**, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

La peculiaridad en la **modalidad dual** se encuentra durante el periodo de formación en alternancia (2ª y 3ª evaluación) donde podemos encontrar tanto una evaluación por parte del profesor o profesora responsable del módulo profesional en el aula y una valoración por parte del personal de la empresa y profesor o profesora responsable del seguimiento en la empresa.

Además también se podría desarrollar una formación complementaria con carácter valorativo por parte del profesorado o personal de la empresa, que puede tener lugar en la propia empresa o en el centro educativo o en un centro especializado.

Los alumnos que no consigan aprobar alguna evaluación, habrán de **recuperar** la misma en la **convocatoria final de junio**. En dichas convocatorias, cada alumno deberá presentar al examen o repetir el trabajo de la parte que tenga suspensa.

Los alumnos que **pierdan el derecho a la evaluación continua**, es decir, que tengan más de un 20% de faltas de asistencia en el trimestre serán evaluados por un **examen final en el trimestre** que constará de cuestiones teóricas y ejercicios prácticos según los contenidos de cada trimestre, así como cuestiones referidas a aquellos contenidos sobre los que sus compañeros han realizado prácticas o trabajos.

8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)

Los criterios de evaluación tienen que ver con los resultados de aprendizaje previstos. A continuación se expresan los criterios de evaluación para cada uno de los resultados de aprendizaje que se correlacionan con cada uno de los bloques temáticos incluidos en los contenidos básicos de la Orden 7 de julio de 2009.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Organiza el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.	a) Se ha reconocido el equipamiento, instalaciones, servicios auxiliares y dispositivos de seguridad de un laboratorio. b) Se han organizado y controlado los recursos del laboratorio y el almacenamiento de reactivos y material auxiliar. c) Se ha organizado el trabajo de laboratorio en función de las necesidades del proceso productivo y el plan de control de calidad. d) Se ha comprobado el funcionamiento, calibración y limpieza del instrumental y equipos de análisis. e) Se han identificado las técnicas de limpieza, desinfección



	<p>y/o esterilización a emplear en el laboratorio.</p> <p>f) Se han reconocido las medidas de higiene y seguridad en la manipulación y almacenamiento de las muestras y reactivos.</p> <p>g) Se han establecido las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos del laboratorio, de acuerdo con el tipo, características y normativa vigente.</p> <p>h) Se han reconocido las medidas de protección individual y colectiva.</p>
<p>2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones.</p>	<p>a) Se han reconocido conceptos de química general aplicados al análisis enológico.</p> <p>b) Se han preparado los reactivos y el material necesario para los análisis físicos y químicos.</p> <p>c) Se han preparado y valorado las disoluciones.</p> <p>d) Se ha realizado la toma de muestras, su identificación y traslado.</p> <p>e) Se han caracterizado y realizado los análisis enológicos basados en procedimientos físicos.</p> <p>f) Se han caracterizado y realizado los análisis enológicos basados en procedimientos químicos.</p> <p>g) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y de control utilizando las Tecnologías de la Información y Comunicación.</p> <p>h) Se ha valorado el orden y limpieza en la realización de los análisis.</p> <p>i) Se han adoptado las medidas de seguridad e higiene durante la realización de los análisis.</p>
<p>3. Aplica técnicas analíticas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.</p>	<p>a) Se han identificado las técnicas y principios del análisis instrumental.</p> <p>b) Se han seleccionado, preparado y calibrado los equipos e instrumentos en función del método analítico.</p> <p>c) Se ha controlado el seguimiento de maduración de la uva y grado alcohólico en potencia del mosto mediante técnicas refractométricas.</p> <p>d) Se ha determinado la acidez por medio del potenciómetro/pHmetro.</p> <p>e) Se han realizado análisis reflectométricos para la determinación de parámetros enológicos.</p> <p>f) Se han empleado técnicas de nefelometría para controlar la turbidez.</p> <p>g) Se han realizado análisis cromatográficos para el control de la fermentación maloláctica.</p> <p>h) Se han aplicado técnicas de espectrofotometría para el control de los compuestos fenólicos y sus índices.</p> <p>i) Se han identificado los principales métodos automáticos de análisis.</p> <p>j) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y de control utilizando las Tecnologías de</p>

	la Información y Comunicación.
<p>4. Efectúa análisis microbiológico, identificando y caracterizando los microorganismos.</p>	<p>a) Se han reconocido las técnicas de análisis microbiológico aplicadas a la enología. b) Se ha seleccionado y preparado el instrumental y los materiales en función de las técnicas y determinaciones a realizar. c) Se ha seleccionado la técnica de limpieza, desinfección y/o esterilización de los equipos, material e instrumental de acuerdo con sus características. d) Se han adoptado las normas de seguridad establecidas durante la manipulación de las muestras. e) Se han reconocido y caracterizado las levaduras y bacterias de mostos, vinos y derivados. f) Se han seleccionado los medios de cultivo más apropiados para cada microorganismo. g) Se ha reconocido y seleccionado el método más adecuado para la identificación y/o recuento microbiológico. h) Se han realizado las pruebas de control microbiológico durante la elaboración, conservación y acabado de los vinos y derivados i) Se han establecido las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos microbiológicos.</p>
<p>5. Interpreta los boletines de análisis relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.</p>	<p>a) Se han reconocido los principales compuestos químicos de la uva, vino y derivados. b) Se han identificado los límites de los parámetros establecidos por la normativa legal vigente. c) Se han descrito los valores óptimos de los parámetros para el control del proceso. d) Se ha valorado la importancia enológica de la acidez, su influencia en las transformaciones físico-químicas, su evolución durante la elaboración y conservación y la necesidad de su control. e) Se ha caracterizado el dióxido de azufre, sus propiedades, reacciones y la importancia de controlarlo. f) Se han reconocido los azúcares y alcoholes, sus transformaciones y la necesidad de controlarlos. g) Se ha valorado la importancia de los compuestos fenólicos, sus implicaciones en la calidad y su evolución. h) Se han analizado e interpretado los resultados determinando su coherencia y validez. i) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y de control utilizando las Tecnologías de la Información y la Comunicación.</p>

Las actividades formativas del módulo de Análisis Enológico llevadas a cabo en la empresa durante la fase de alternancia están relacionadas con los siguientes resultados de aprendizaje que se detallan a continuación:



Actividad 3. Organización de la vendimia y control de la entrada de uva en el lagar.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
3.3. Cálculo de la producción de una variedad.	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones.
3.4. Determinación del estado sanitario de la uva.	3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
3.5. Determinación de los parámetros de calidad de entrada (Baumé, Temperatura, pH,...)	3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
Actividad 4. Organización y control diario de la fermentación	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
4.2. Caracterización inicial del mosto.	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones.
4.5. Seguimiento de la fermentación alcohólica mediante los parámetros fisicoquímicos de control.	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones.
4.7. Verificación de los parámetros físico-químicos tras operaciones prefermentativas y posteriores a la misma (color, cata, IPT,...)	3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
Actividad 5. Realización de operaciones durante la elaboración: Descube, prensado, trasiegos y otras	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
5.3. Controles analíticos y organolépticos para la caracterización del vino fermentado y de su calidad.	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones. 3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
Actividad 6. Análisis Físicos-Químicos de los productos terminados o en elaboración (vinos y derivados).	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
6.1. Preparación de los reactivos y el material necesario para los análisis físicos y químicos.	1. Organiza el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
6.2. Preparación y valoración de las disoluciones.	1. Organiza el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
6.3. Calibración de los equipos e instrumentos.	1. Organiza el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
6.4. Realización de distintos ensayos analíticos antes de la toma de decisiones	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y

sobre el destino del producto (Grado Baumé, Densidad, Temperatura, A. Total, A. Volátil, Azúcares Reductores, Sulfuroso Libre, Combinado y Total, Grado Alcohólico, IPT, Color,...).	aplicaciones. 3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
6.8. Interpretación de los boletines de análisis relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo, identificando los límites de los parámetros establecidos por la normativa legal vigente, resaltando los valores óptimos de los parámetros para el control del proceso.	5. Interpreta los boletines de análisis relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.
Actividad 7. Análisis microbiológicos básicos de los productos terminados o en elaboración (vinos o derivados)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
7.1. Selección y preparación del instrumental y los materiales en función de las técnicas de análisis microbiológico aplicadas a la enología.	1. Organiza el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
7.2. Selección de la técnica de limpieza, desinfección y/o esterilización de los equipos, material e instrumental	1. Organiza el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
7.7. Realización de las pruebas de control microbiológico durante la elaboración, conservación y acabado de los vinos y derivados.	4. Efectúa análisis microbiológicos, identificando y caracterizando los microorganismos.
Actividad 8. Planificación de la crianza.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
8.2. Determinación de la capacidad de crianza de un vino. ¿Qué características tenemos en cuenta para decidir el destino del vino?.	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones. 3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
8.3. Analizar los parámetros del vino antes de meterlo en barrica para poder observar su evolución físico-química y organoléptica durante la crianza.	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones. 3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
Actividad 13. Control de la calidad de los diferentes productos enológicos mediante distintos tipos de ensayos y en distintos momentos de elaboración al envasado.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
13.2. Realización de los distintos ensayos	2. Determina parámetros físicos y



y pruebas para identificar los precipitados y establecer los principales tratamientos o métodos para prevenir y eliminar los enturbiamientos y precipitados de origen físico-químicos.	químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones. 3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
Actividad 18. Participación en la implantación y seguimiento del sistema de autocontrol basado en el APPCC.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
18.7. Definición de los parámetros físico-químicos y microbiológicos de control.	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones.
Actividad 21. Elaboración y control de bebidas espirituosas.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
21.1. Caracterización de los distintos tipos de materias primas, auxiliares, productos en curso o terminados.	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones. 3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
21.4. Caracterización de la evolución y transformación de los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones. 3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
21.6. Caracterización de los diferentes tipos de aguas empleados en la elaboración de bebidas espirituosas.	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones. 3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
Actividad 22. Elaboración y control de vinagres.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
22.3. Identificación y realización de los parámetros importantes para el control de la fermentación acética (Transformación del alcohol etílico en ácido acético).	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones. 3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
Actividad 23. Elaboración y control de vinos aromatizados, licores, aguardientes y otros.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
23.1. Caracterización de los procesos de elaboración de vinos aromatizados,	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y

licores, aguardiente y otros.	aplicaciones. 3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
Actividad 24. Elaboración y control de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
24.1. Caracterización de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones. 3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
24.5. Caracterización físico-química y organoléptica de los productos elaborados, en concreto la identificación de las diferencias entre crianza oxidativa y crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.	2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones. 3. Aplica técnicas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.

8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Los procedimientos de evaluación serán muy variados para poder ponderar los distintos tipos de capacidades, técnicas, destrezas, actitudes y contenidos curriculares, contrastando datos de la evaluación de los mismos aprendizajes obtenidos a través de sus distintos instrumentos. Por otro lado, los procedimientos empleados deberán permitir evaluar la transferencia de los aprendizajes a contextos distintos de aquellos en los que se han adquirido, comprobando así su funcionalidad y la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales para las que se han considerado.

Las técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación elegidos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:

Observación sistemática y registro personal	▶ Observación directa del trabajo en el aula, laboratorio o salidas.
	▶ Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.
	▶ Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación.
	▶ Control de asistencia.
Análisis de las producciones de los alumnos y alumnas	▶ Actividades en clase (problemas, ejercicios, respuestas a preguntas,).
	▶ Informes o textos escritos.
	▶ Trabajos monográficos.
	▶ Memorias de investigación.



Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos	▶ Expresión y calidad en la exposición.
	▶ Calidad de los contenidos.
	▶ Medios utilizados y su uso.
Destrezas y utilización de las TICs	▶ Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual.
	▶ Utilización de las nuevas tecnologías.
Realización de pruebas específicas	▶ Exámenes escritos.
	▶ Exposición de un tema, en grupo o individualmente.
	▶ Cuestionarios.

En las **actividades y trabajos en grupo**, se calificarán, evaluándose tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. También se da importancia a **la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales** con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como **redactar los informes y tareas escritas con la corrección** que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado oral y escrito. **Se valorará la correcta ortografía** y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las **actitudes desarrolladas** y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, laboratorio, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.

Para la **FP Dual**, aquellos documentos o registros utilizados por el profesorado para aplicarlos en los distintos procedimientos de evaluación (desde la observación sistemática hasta las pruebas específicas) se deben enfocar hacia el seguimiento del proceso de aprendizaje del alumnado tanto en el centro educativo como en el centro laboral. Considerando los instrumentos a aplicar que deben recoger varios aspectos:

- ✓ Formación inicial del alumnado: Realizada en el centro educativo la primera evaluación para el primer curso y cuatro semanas a principios del curso de segundo.
- ✓ Valoración de la formación durante la alternancia: En el centro de trabajo (Tutor/a de la empresa), seguimiento (Tutor/a del centro educativo) y en el aula cuando no sea posible desarrollarlo en el centro formativo (Profesor/a del módulo profesional).
- ✓ Formación presencial en el aula, durante los días destinados para ello en la fase de alternancia.
- ✓ Formación complementaria.

8.4. Los criterios de calificación

Los he dividido en tres **niveles**: exámenes y/o trabajos, evaluación y módulo. Las **notas con decimales** se redondearán siempre al entero más próximo y, en caso de equidistancia, al superior y se considerarán como aprobadas las notas iguales o superiores a 5.

A nivel de exámenes o trabajos

Los exámenes y otros instrumentos de evaluación (prácticas, trabajos y proyectos) se **puntuarán** siempre sobre 10 puntos. El **valor relativo de cada pregunta o parte** respecto de la nota global será especificado para cada examen o trabajo concreto. En cuanto a la **corrección** de los mismos, se valorarán los siguientes aspectos:

- En los **trabajos escritos o exámenes teóricos**: la adecuación del contenido, la claridad y buena organización de las ideas, la ausencia de faltas de ortografía, la presentación y la ausencia de errores graves de concepto.
- En los **trabajos o exámenes prácticos**: la buena presentación y limpieza, el planteamiento y el resultado de los ejercicios, la precisión y la aplicación correcta de normalización.
- En **todos los trabajos**: el grado de elaboración personal del mismo. En caso de detectarse que un trabajo es copiado la nota será automáticamente un cero.
- En las **presentaciones orales**: el ajustamiento al tiempo establecido para las mismas, la claridad y organización de la exposición, el contenido, el soporte audiovisual y el lenguaje verbal y no verbal empleado.

A nivel de evaluación

Instrumentos de evaluación	Formación inicial (1ª Evaluación) Centro educativo	Formación presencial (2ª y 3ª Evaluación) Centro Educativo	Formación dual (2ª y 3ª Evaluación) C. Educativo / Empresa
Observación directa del trabajo en el aula, laboratorio y/o en la empresa.	10%	10%	10%
Informes de las prácticas.	40%	40%	20%
Examen práctico (Tipo test, preguntas cortas, preguntas de desarrollo, resolución de problemas y casos prácticos, etc....)	20%	20%	10%
Trabajo de clase. Trabajos monográficos. Uso de la TICs. Exposición oral y debates.	10%	10%	10%
Examen de contenidos teóricos (Tipos test, preguntas cortas, preguntas de desarrollo, resolución de problemas y casos prácticos, etc....)	20%	20%	20%
Valoración en el registro en ficha seguimiento del tutor laboral	-----	-----	30%



CONTENIDOS ACTITUDINALES: La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida, esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 10%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso. Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este módulo en cada evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen final que se llevará a cabo en cada una de las evaluaciones.

En cada evaluación se realizarán uno ó dos exámenes, uno por cada bloque temático impartido, con CARÁCTER ELIMINATORIO, siempre y cuando la nota sea superior a un cinco. La calificación de la evaluación será la MEDIA ARITMÉTICA de los dos exámenes realizados. No obstante en caso de no superar uno o ninguno de los exámenes, al final de cada evaluación o al principio de la siguiente (en el caso de la 1ª y 2ª evaluación) según la disponibilidad temporal se realizará un examen de recuperación, en el que cada alumno se examinará del bloque temático suspenso. En caso de aprobar el bloque suspenso se le haría media aritmética con el aprobado anteriormente o en caso de examinarse de los dos bloques temáticos, su calificación se obtendrá de este examen de recuperación, superando la evaluación correspondiente, si la calificación obtenida es de un cinco. En caso de suspender nuevamente uno de los dos bloques temáticos a la recuperación que se llevará a cabo en Junio iría con la evaluación completa (es decir, los dos bloques temáticos).

A nivel del módulo

La **calificación global** del alumnado que cursa el Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura en modalidad dual está conformada por los componentes detallados a continuación:

- **Calificación de la Formación Inicial presencial en clase en el Centro Docente** impartida por el profesorado responsable del módulo profesional durante la primera evaluación del primer curso, y que no se contempla en la empresa. Corresponde al profesorado responsable del módulo. Será una calificación numérica de 0 a 10.
- **Calificación de la Fase en Alternancia:** Compuesta por estancias alternas en la empresa y en el Instituto. En este caso diferenciamos nuevos componentes:
 - Valoración de las Actividades Formativas realizadas en la empresa por la persona que la empresa ha asignado como responsable del alumno. Normalmente esta valoración se hará en términos cualitativos, catalogando el resultado de aprendizaje como: Deficiente-Aceptable-Regular-Bien-Óptimo. El profesor de seguimiento transformará esta valoración en una calificación numérica.
 - Valoración del seguimiento de la formación en la empresa que realiza el profesorado asignado y que realiza durante las visitas periódicas a la empresa, así como con las comunicaciones con la persona responsable en la empresa, se hará en términos cualitativos que se transformarán posteriormente a numérico: Deficiente-Aceptable-Regular-Bien-Óptimo.

- Calificación de la actividad docente durante las clases presenciales en el Instituto. Hay ocasiones en las que por diferentes causas (por ejemplo que la empresa no pueda atender al alumnado en determinados periodos, o que el propio diseño de la actividad formativa así lo requiera, o incluso porque no haya resultado satisfactorio) parte de la formación que debería recibir el alumnado en la empresa, debe ser impartida en el centro docente a determinados alumnos. Esta formación corresponde al profesor responsable del módulo profesional. Este caso se sigue el normal desarrollo de la clase y las actividades formativas, trabajos y pruebas de evaluación recibirán una calificación numérica de 0 a 10.
- Calificación de la formación complementaria si la hay. Normalmente son actividades grupales que se realizan en diferentes empresas o en el centro docente como complemento a la formación reglada. En estos casos se realizará una valoración global del grupo y en términos cualitativos: Deficiente-Aceptable-Regular-Bien-Óptimo, que posteriormente se transformará en numérica.

La calificación final del módulo será la media aritmética de todas las evaluaciones (Con el valor del entero y hasta dos décimas) realizadas a largo del curso, siempre y cuando la calificación obtenida en cada una de ellas sea superior a un cinco.

Si un alumno no superase el módulo, podrá realizar antes de la evaluación final un examen de recuperación de cada evaluación, que tenga suspensa.

8.5. Programas de refuerzo y recuperación.

A aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

8.5.1. Periodos de recuperación y Convocatorias especiales

Si un alumno o alumna no supera el módulo por evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro.



Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará “sin evaluar”. Dichas actividades de evaluación final terminarán el 22 de Junio.

8.6. La evaluación de la práctica docente

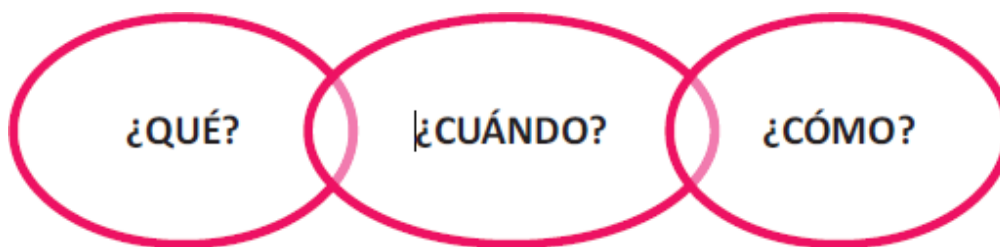
La evaluación no puede limitarse a la valoración de los aprendizajes adquiridos por los alumnos, sino que debe servir también para **verificar la adecuación** del proceso de enseñanza a las características y necesidades de los alumnos y **realizar mejoras** en la acción docente derivadas de ese análisis, de este modo, los docentes pueden analizar críticamente su desempeño y tomar decisiones al respecto, garantizando la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje. Para ello, es necesario **contrastar** la información suministrada por la evaluación de los alumnos con los objetivos planteados y las acciones didácticas diseñadas para alcanzarlos.

La evaluación del proceso de enseñanza permite también detectar **otros tipos de necesidades o recursos** (humanos y materiales, de formación, de infraestructura, etc.) y racionalizar su uso.

Por otra parte, la evaluación del **equipo docente** en su conjunto permite detectar factores relacionados con la coordinación, las relaciones personales, el ambiente de trabajo, aspectos organizativos; todos ellos elementos muy significativos en el funcionamiento de un centro.

Para garantizar la plena efectividad, esta evaluación de la intervención educativa debe hacerse en dos **niveles**: el aula y el centro. Me voy a centrar en la evaluación a nivel de aula, cuyo **responsable** es el profesor.

Hay que hacerse, fundamentalmente, tres **preguntas** a la hora de evaluar:



¿Qué evaluar?

Los **elementos** que se deben evaluar son:

- Los elementos de la programación y su coherencia.
- La metodología elegida.
- Los recursos, materiales, espacios y tiempos.
- Los criterios de calificación y los instrumentos de evaluación.
- Las medidas de atención a la diversidad.
- El diseño de las unidades didácticas y su temporalización.
- El clima de aula.
- El tratamiento de los temas transversales.
- La actuación personal de atención a los alumnos.

- La coordinación con otros profesores que intervienen en el mismo grupo de alumnos.

¿Cuándo evaluar?

La evaluación de la intervención educativa debe ser **continua** para poder hacer los cambios en el momento adecuado. No obstante, hay **momentos** especialmente indicados para recoger evidencias que sirvan de base para la evaluación:

- Al comienzo del curso, para valorar los recursos materiales disponibles, las condiciones del aula, etc.
- Al final de cada unidad de trabajo, de cada trimestre y del módulo, para evaluar el diseño curricular y el desempeño del profesor.

¿Cómo evaluar?

Los **instrumentos** para evaluación de la enseñanza que se plantean son:

- La reflexión personal del propio docente.
- El contraste de experiencias con compañeros, a través de las reuniones de departamento, los claustros y las sesiones de evaluación.
- Cuestionarios y/o entrevistas a los alumnos, al final del curso académico.
- Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

9.1. La atención a la diversidad

De acuerdo con el Decreto por el que se regulan las condiciones para el **éxito escolar** y la excelencia de todos los alumnos desde un enfoque inclusivo, en las programaciones didácticas se incorporarán aquellas metodologías y prácticas educativas que permitan el progreso educativo de **todos los alumnos** y den respuesta a la diversidad de ritmos en el aprendizaje.

La formación profesional se construye sobre los pilares de **pluralidad y flexibilidad**. Pluralidad, como en el resto de enseñanzas, porque cada alumno es único y diferente al resto y flexibilidad porque a menudo nos encontramos con alumnos que compatibilizan sus estudios con otras tareas o actividades y nuestro deber es ayudarles a conciliar ambas cosas.

Como consecuencia, la atención a la diversidad se constituye como un **principio educativo básico** para dar respuesta a la variedad de intereses, capacidades, motivaciones y, en definitiva, necesidades educativas de los alumnos.

Llevando estos conceptos a su aplicación en el aula, la atención a la diversidad es el conjunto de acciones educativas que, desde un diseño curricular común, ofrecen **respuestas diferenciadas y ajustadas a las características individuales de los alumnos**.



La atención a todo el alumnado de un centro, sean cuales sean sus características, tenga o no necesidades educativas especiales, debe estar presidida por los siguientes **principios generales**:

- Principio de inclusión.
- Principio de normalización.
- Principio de personalización.
- Principio de igualdad de oportunidades.

Teniendo en cuenta que lo que persiguen las medidas de atención a la diversidad es adaptarse a las individualidades del alumnado, éstas han sido propuestas en base al grupo de alumnos descrito en el apartado 2.

El carácter abierto y flexible del currículo no sólo permite, sino que tiene por fin, atender a la diversidad del alumnado y hemos de ser conscientes de que siempre vamos a tener diversidad, ya que una clase siempre es **heterogénea**.

La mejor manera de atender a esta diversidad y evitar deficiencias de aprendizaje es programar desde un punto de vista **sensible a las diferencias** y que favorezca la **individualización de la enseñanza**, sin perder de vista los siguientes **objetivos**:

- Prevenir la aparición o evitar la consolidación de las dificultades de aprendizaje.
- Facilitar el proceso de socialización y autonomía de los alumnos.
- Asegurar la coherencia, progresión y continuidad de la intervención educativa.
- Fomentar actitudes de respeto a las diferencias individuales.

En el aula, tendremos que adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumnado en su diversidad, así como prestar especial atención a la organización de los espacios y los tiempos, de modo que sean acordes a las necesidades y características de los alumnos; es decir, llevar a cabo un **diseño universal del aprendizaje**. Al mismo tiempo, conviene favorecer una **constante interacción** con el profesorado y entre los compañeros.

La metodología que voy a desarrollar, tal y como he explicado en el apartado correspondiente, estará basada entre otras cosas en los principios del **aprendizaje constructivista y cooperativo**, siendo estos dos conceptos fundamentales a la hora de atender a la diversidad, ya que hacen que los alumnos sean los protagonistas de su propio proceso de aprendizaje. Para ello, llevaremos a cabo las siguientes **actuaciones**:

- Efectuar una prueba inicial para poder partir de los conocimientos previos del alumnado.
- Plantear actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades y actividades con gradación de dificultad para adaptarlas a las capacidades de todos.
- Organizar tareas de aprendizaje por proyectos y provocar situaciones de aprendizaje cooperativo mediante tareas en grupo.
- Proponer actividades de ampliación para ciertos alumnos. No debemos olvidarnos de los alumnos que presentan ritmos más elevados de aprendizaje a

los que se les exigirá una profundización mayor en la materia, a través de la realización de tareas que les permitan desarrollar sus capacidades investigativas y de razonamiento, de modo que no pierdan la motivación.

- Diseñar actividades de refuerzo para aquellos alumnos que tengan un menor nivel de partida de algunos conocimientos o encaminadas a ayudar en la recuperación de las partes del temario suspendidas.
- Proporcionar atención individualizada a los alumnos.
- Seleccionar materiales para el aula que pueda ser utilizado por todos los alumnos, destacando el papel de las TIC.
- Hacer hincapié en todo momento en los logros conseguidos por el alumno para que sea consciente de los mismos, fomentando su motivación y autoestima.
- Favorecer la autonomía de los alumnos.

En resumen, desarrollaremos una metodología en la que el alumno adopte **un papel activo** en su propio proceso de aprendizaje, siendo nuestra labor la de guiar de dicho proceso.

Organizaré el **espacio** de tal manera que los alumnos con mayores dificultades de aprendizaje se sitúen más próximos a nosotros de modo que podré interactuar con ellos con mayor facilidad y prestarles un mayor nivel de atención y/o apoyo a lo largo del desarrollo del módulo. También conviene ubicarles junto a alumnos con menos dificultades o mayor nivel de conocimientos previos, de modo que provoquemos las ya citadas situaciones de aprendizaje cooperativo. Esta organización debe ser flexible a lo largo de todo el curso, variando en función de cómo cambien las necesidades. Aunque este curso con la situación de pandemia mundial es complicado ya que los alumnos ocupan sitios fijos en el aula y en el laboratorio.

En cuanto a los **tiempos**, en algunos momentos puntuales podemos ser flexibles en la realización de ciertas tareas, de tal manera que los alumnos con mayores problemas a la hora de ejecutarlas puedan apoyarse en la experiencia o resultados de otros compañeros que ya lo hayan hecho antes.

9.2. La atención al alumnado con NEE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Cuando en el aula tenemos **alumnos con necesidad específica de apoyo educativo** debemos llevar a cabo las denominadas adaptaciones curriculares, que no es otra cosa que adaptar en mayor o menor medida la programación didáctica o unidad de trabajo para algunos alumnos.

Conviene destacar que las medidas adoptadas para atender a la diversidad dentro de la Formación Profesional **no** pueden suponer una adaptación curricular **significativa**, ya que afectaría a las competencias profesionales, personales y sociales necesarias para obtener el título del correspondiente Ciclo Formativo. Por tanto, las adaptaciones curriculares sólo podrán afectar a:



- Los elementos curriculares básicos: la metodología didáctica, las actividades y la priorización y temporalización en la consecución de los objetivos; como los tratados en el apartado anterior.
- Los elementos curriculares de acceso: adaptación del centro y del aula a las condiciones del alumnado (equipos de ampliación de sonido, supresión de barreras arquitectónicas, elementos materiales a utilizar por el alumno); que serán tratados en este apartado.

En lo que se refiere a **distribución de material**, se entregará a los alumnos que lo necesiten por sus características (ya sean sensoriales, motrices o cognitivas) instrumentación, herramientas, o formatos de presentación de contenidos que supongan un mayor grado de facilidad en su manejo, mantenimiento, utilización y comprensión de los mismos.

En el caso de alumnos que presenten alguna **discapacidad física**, el módulo no supone el desarrollo de habilidades técnicas más allá del manejo del ordenador, por lo que apenas se ve afectado por este tipo de discapacidades. Para dichos alumnos, las adaptaciones a realizar afectarían exclusivamente a, en caso de que se requiera, la temporalización, pudiéndose darles más tiempo que a otros compañeros para realizar las tareas. Esto sin perjuicio, por supuesto, de la accesibilidad física del edificio, aunque esto no compete directamente al profesor.

Si concurre algún alumno con **discapacidad sensorial**, el profesor, atendiendo a la misma, requerirá el apoyo de profesionales o técnicos especializados para lograr una correcta comunicación con el alumno.

9.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se les entregarán actividades de refuerzo. En este curso nos encontramos dos alumnos con el módulo pendiente: Jaime Álvarez Vallejo y Carlos Rodrigo Bal La Salvia y una alumna, que renunció a la convocatoria el curso pasado, pero a efectos administrativos son alumnos de 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, por tanto el primer año que la cursa: Belén Roldán Vega. Además de un alumno, José Ramón Rodríguez Bocanegra y una alumna, Ana Castro Bernal, repetidores de 1º CFGS de Vitivinicultura.

Semanalmente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula.

10. Las unidades de trabajo: secuenciación y temporización

Los contenidos básicos se han estructurado en 11 unidades de trabajo que se relacionan a continuación:

BLOQUE I. ORGANIZACIÓN DEL LABORATORIO ENOLÓGICO:

Unidad Trabajo 1. Organización y Normas de Trabajo en el Laboratorio Enológico.

BLOQUE II. DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS:

Unidad Trabajo 2. Disoluciones.

Unidad Trabajo 3. Reacciones Ácido-Base y su aplicación en el análisis de alimentos.

Unidad Trabajo 4. Reacciones de Oxidación-Reducción y su aplicación en el análisis de alimentos.

Unidad Trabajo 5. Reacciones de Precipitación y su aplicación en el análisis de alimentos.

Unidad Trabajo 6. Métodos Físicos utilizados en el análisis de alimentos.

BLOQUE III. TÉCNICAS DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL:

Unidad Trabajo 7. Introducción al análisis instrumental.

Unidad Trabajo 8. Técnicas instrumentales de análisis.

BLOQUE IV. CONTROL MICROBIOLÓGICO:

Unidad Trabajo 9. Técnicas de control microbiológico en enología.

Unidad Trabajo 10. Microbiología Enológica.

BLOQUE V. INTERPRETACIÓN DE LOS BOLETINES DE ANÁLISIS:

Unidad Trabajo 11. Interpretación de los resultados analíticos en enología y viticultura.

1ª Evaluación	I-II
2ª Evaluación	II-III
3ª Evaluación	IV-V

El Módulo de Análisis Enológico tiene una duración de 224 horas. En el horario lectivo semanal de Análisis Enológico de 1º CFGS de vitivinicultura contamos con 7 sesiones semanales de clase. La temporalización del curso por sesiones es la siguiente:

TEMPORALIZACIÓN	Horas
Total de Horas para los 6 bloques temáticos , presentación	190
Horas para realización de pruebas escritas y prueba inicial	25
Horas para actividades complementarias u otros	9
HORAS TOTALES	224



La secuenciación de contenidos por bloques temáticos, incluyendo las actividades y los exámenes que tendrán lugar al finalizar el bloque temático se relacionan a continuación:

BLOQUE I. ORGANIZACIÓN DEL LABORATORIO ENOLÓGICO: 14 horas.

BLOQUE II. DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS: 94 horas.

BLOQUE III. TÉCNICAS DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL: 42 horas.

BLOQUE IV. CONTROL MICROBIOLÓGICO: 44 horas.

BLOQUE V. INTERPRETACIÓN DE LOS BOLETINES DE ANÁLISIS: 30 horas.

En la **primera evaluación**, el alumnado recibe una formación inicial con un total de **7 horas semanales** y, en la **segunda y tercera evaluación** el alumnado que cursa el Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura en **modalidad presencial tienen 7 horas semanales**, mientras que el alumnado que lo cursa **en modalidad dual**, realiza una formación en alternancia donde reciben **2 horas semanales teóricas y 2 horas semanales prácticas en el centro educativo** y ponen en práctica los conocimientos adquiridos **2 días a la semana en la empresa**. Además, se realiza **1 hora a la semana, un seguimiento con el alumnado de modalidad dual de forma individual o grupal** para comentar la realización en la empresa de las actividades formativas relacionadas con el módulo Análisis Enológico incluidas en el proyecto de FP Dual, y que se relacionan a continuación:

Actividad 3. Organización de la vendimia y control de la entrada de uva en el lagar:

3.3. Cálculo de la producción de una variedad.

3.4. Determinación del estado sanitario de la uva.

3.5. Determinación de los parámetros de calidad de entrada (Beumé, Temperatura, pH, etc.)

Actividad 4. Organización y control diario de la fermentación:

4.2. Caracterización inicial del mosto.

4.5. Seguimiento de la fermentación alcohólica mediante los parámetros fisicoquímicos de control.

4.7. Verificación de los parámetros físico-químicos tras operaciones prefermentativas y posteriores a la misma (color, cata, IPT).

Actividad 5. Realización de operaciones durante la elaboración: Descube, Prensado, Trasiegos y otras:

5.3. Controles analíticos y organolépticos para la caracterización del vino fermentado y de su calidad.

Actividad 6. Análisis físico-químicos de los productos terminados o en elaboración (vinos y derivados):

6.1. Preparación de los reactivos y el material necesario para los análisis físicos y químicos.

6.2. Preparación y valoración de las disoluciones.

6.3. Calibración de los equipos e instrumentos.

6.4. Realización de distintos ensayos analíticos antes de la toma de decisiones sobre el destino del producto (Grado Baumé, Densidad, Temperatura, A. Total, A. Volátil, Azúcares Reductores, Sulfuroso Libre, Combinado y Total, Grado Alcohólico, IPT, Color,...).

6.8. Interpretación de los boletines de análisis relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo, identificando los límites de los parámetros establecidos por la normativa legal vigente, resaltando los valores óptimos de los parámetros para el control del proceso.

Actividad 7. Análisis microbiológicos básicos de los productos terminados o en elaboración (Vinos y Derivados):

7.1. Selección y preparación del instrumental y los materiales en función de las técnicas de análisis microbiológico aplicadas a la enología.

7.2. Selección de la técnica de limpieza, desinfección y/o esterilización de los equipos, material e instrumental.

7.7. Realización de las pruebas de control microbiológico durante la elaboración, conservación y acabado de los vinos y derivados.

Actividad 8. Planificación de la crianza:

8.2. Determinación de la capacidad de crianza de un vino. ¿Qué características tenemos en cuenta para decidir el destino del vino?.

8.3. Analizar los parámetros del vino antes de meterlo en barrica para poder observar su evolución físico-química y organoléptica durante la crianza.

Actividad 13. Control de la calidad de los diferentes productos enológicos mediante distintos tipos de ensayos y en distintos momentos de la elaboración al envasado:

13.2. Realización de los distintos ensayos y pruebas para identificar los precipitados y establecer los principales tratamientos o métodos para prevenir y eliminar los enturbiamientos y precipitados de origen físico-químicos.

Actividad 18. Participación en la implantación y seguimiento del sistema de autocontrol basado en el APPCC:

18.7. Definición de los parámetros físico-químicos y microbiológicos de control.

Actividad 21. Elaboración y control de bebidas espirituosas:

21.1. Caracterización de los distintos tipos de materias primas, auxiliares, productos en curso o terminados.

21.4. Caracterización de la evolución y transformación de los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.

21.6. Caracterización de los diferentes tipos de aguas empleados en la elaboración de bebidas espirituosas.

Actividad 22. Elaboración y control de vinagres:

22.3. Identificación y realización de los parámetros importantes para el control de la fermentación acética (Transformación del alcohol etílico en ácido acético).



Actividad 23. Elaboración y control de vinos aromatizados, licores, aguardiente y otros:

23.1. Caracterización de los procesos de elaboración de vinos aromatizados, licores, aguardiente y otros.

Actividad 24. Elaboración y control de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros:

24.1. Caracterización de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.

24.5. Caracterización físico-química y organoléptica de los productos elaborados, en concreto la identificación de las diferencias entre crianza oxidativa y crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.

11. Revisión y evaluación de la Programación

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula, así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

12. Bibliografía

A) Libros sobre Didáctica General (*Citadas expresamente en la Programación Didáctica y, el resto han sido simplemente consultadas para la elaboración de la misma).

- ☐ Argudo, J.; Panadero, B. (2002). ***“Estrategias para introducir los temas transversales en el desarrollo curricular”***. Zaragoza: Gobierno de Aragón. Departamento de Educación y Ciencia.
- ☐ Ballester, M.; Batalloso, J.M.; Calatayud, M.A.; Córdoba, I.; Diego, J.; Fons, M.; Giner, T.; Jorba, J.; Mir, B.; Moreno, I.; Otero, L.; Parcerisa, A.; Pigrau, T.; Pitaluga, Pujol, M.A.; Quinquer, D.; Quintana, H.E.; Sanmartí, N.; Sbert, C.; Sbert, M.; Weissman, H. (2006). ***“Evaluación como ayuda al aprendizaje”***. España: Graó.
- ☐ Bravo Benítez, M. (2006). ***“Estrategias educativas en el aula. Dinámicas, técnicas y recursos”***. Ed. Aljibe.
- ☐ Gargallo López, B. (2000). ***“Procedimientos. Estrategias de aprendizaje. Su naturaleza, enseñanza y evaluación”***. Ed. Tirant Lo Blanch.
- ☐ *Mateu Sancho, J.; Castells Cuixart, P. (2004). ***“El adolescente problemático”***. Ed. Hispano Europea.
- ☐ Medina, A.; Salvador, F. (2009). ***“Didáctica general”***. 2ª Edición. Madrid. Prentice Hall.
- ☐ Ontoria Peña, A. (2006). ***“Aprendizaje centrado en el alumno. Metodología para una escuela abierta”***. Ed. Narcea.
- ☐ Pujolás, I.; Mases, P. (2004). ***“Aprender juntos alumnos diferentes”***. Ed. Octaedro.
- ☐ Tyler, R.W. (1973). ***“Principios básicos del curriculum”***. Buenos Aires: Troquel.

B) Libros específicos sobre la materia

- ☐ Aleixandre Benavent, J.L. (1999). ***“Manual de enología”***. Publicado Universidad Politécnica de Valencia.
- ☐ Amerine, M.A.; Ough, C.S. (1976). ***“Análisis de vinos y mostos”***.
- ☐ Flanzky, C. (2003). ***“Enología: fundamentos científicos y tecnológicos”***. 2ª Edición. Ed. Mundiprensa.
- ☐ Hidalgo Togados, J. (2010). ***“Tratado de enología”***. (2 tomos). 2ª Edición. Ed. Mundiprensa.
- ☐ López, J.A.; De Coca, P.L.; Asensio, A. (1994). ***“La utilización de los residuos de la industria vitivinícola en Castilla y León”***. Ediciones de la Universidad de Valladolid.
- ☐ Llaguno, C.; Polo, M.C. (1991). ***“El vinagre de vino”***. Ediciones del CSIC.
- ☐ Mareca Cortés, I. (1986). ***“Origen, composición y evolución del vino”***. Ed. Alhambra.
- ☐ Molina Ubeda, R. (2001). ***“Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas”***. Ed. Mundiprensa.
- ☐ Moreno Vigar, J.J.; Peinado Amores, R.A. (2010). ***“Química Enológica”***. Ed. Mundiprensa.
- ☐ Ough, C.S. (1996). ***“Tratado básico de enología”***. Ed. Acribia.
- ☐ Peynaud, E.; Blouin, J. (2000). ***“Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino”***. 4ª Edición. Ed. Mundiprensa.
- ☐ Ramos, A. (1997). ***“Vinos, vinagres, aguardiente y licores de la provincia de Cádiz”***. Ediciones de la Universidad de Cádiz.
- ☐ Rankine, B. (1999). ***“Manual práctico de enología”***. Ed. Acribia.
- ☐ Ribereau-Gayon, P.; Dubourdieu, D.; Doneche, B.; Lonvaud, A.; Glories, Y.; Maugean, A. (2008). ***“Tratado de enología”***. (2 tomos). 2ª Edición. Ed. Mundiprensa.
- ☐ Ruiz, A. (1993). ***“Crianza y envejecimiento del vino tinto”***. Ed. Acribia.
- ☐ Ruiz, M. (1999). ***“La crianza del vino tinto desde la perspectiva del viticultor”***. Ed. Acribia.
- ☐ Vine, R.P.; Harkness, E.M.; Browning, T.; Wagner, C.; Bordelon, B. (1997). ***“Winemaking: from Grape Growing to Marketplace”***. Ed. Chapman & Hall Enology Library.
- ☐ Vogt, E.; Jacob, L.; Lemperle, E.; Weiss, E. (1984). ***“El vino, obtención, elaboración y análisis”***. Ed. Acribia.
- ☐ Codex Enológico Internacional: Código Internacional de las Prácticas Enológicas. OIV, 2006.
- ☐ DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. Reglamento (CEE) Nº 2676/90 de la Comisión de 17 de septiembre de 1990 por el que se determinan los métodos de análisis comunitarios aplicables en el sector del vino (1990).
- ☐ DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. Reglamento (CEE) Nº 606/2009 de la Comisión de 10 de julio de 2009 por el que se fijan determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables (2009).
- ☐ OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV). Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts. (2006).



☐ MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. Métodos Oficiales de Análisis de Vinos y Mostos. 2, 39-56 (1993).



DEPARTAMENTO DE INDUSTRIASALIMENTARIAS
MÓDULO PROFESIONAL: PROCESOSBIOQUÍMICOS

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
PROCESOS BIOQUÍMICOS	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	GRADO SUPERIOR DE VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	PROCESOS BIOQUÍMICOS
DURACIÓN:	160 HORAS
MODALIDAD	PRESENCIAL-DUAL
GRUPO:	1º CFGS VITIVINICULTURA
PROFESOR/A:	RAFAEL REPISO RODRÍGUEZ
CURSO ESCOLAR:	2022-2023

Contenido

1. Introducción	12
2. Contextualización.....	12
2.1. Legislación.....	12
2.2. Características del centro y Entorno	13
2.3. Características del Grupo-clase	15
3. Las Competencias	17
3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional.....	17
3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional	17
4. Los objetivos.....	17
4.1. Los resultados de aprendizaje.....	18
4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales	18
4.3. Orientaciones Pedagógicas.....	18
4.4. Líneas de actuación	19
5. Los contenidos	19
6. Los elementos transversales.....	11
6.1. Tecnologías de la información y la comunicación	11
6.2. Trabajo en equipo.....	12
6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente	12
6.4. Valores, habilidades sociales y personales	13
6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación	13
6.6. Participación en planes y programas	14
7. La metodología.....	14
7.1. Los principios didácticos o metodológicos	15
7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje.....	17
7.3. La organización espacial del aula	18
7.4. La organización de recursos materiales	18
7.5. Los materiales didácticos	19
7.5.1. LIBRO DE TEXTO.....	19
7.5.2. LIBROS Y ARTÍCULOS RECOMENDADOS DE CONSULTA.....	19
7.6. Los materiales curriculares	19
7.7. Uso de los recursos TIC.....	20
7.8. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales	20
7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo.....	20
7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos	21
7.8.3. La coordinación y participación	21



7.8.4. La organización y gestión de desdobles.....	21
8. La evaluación	21
8.1. Momentos de evaluación	22
8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje).....	23
8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar	28
8.4. Los criterios de calificación	29
8.5. Programas de refuerzo y recuperación.....	32
8.5.1. Periodos de recuperación y Convocatorias especiales	32
8.6. La evaluación de la práctica docente	32
9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE	33
9.1. La atención a la diversidad.....	33
9.2. La atención al alumnado con NEE (Necesidades especiales de apoyo educativo) ...	36
9.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores	36
10. Las unidades de trabajo: secuenciación y temporización.....	37
11. Revisión y evaluación de la Programación	39
12. Bibliografía	39

1. Introducción

En este documento voy a presentar mi Programación didáctica del módulo profesional Procesos Bioquímicos, perteneciente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura y que se imparte en el primer curso del mismo. La programación se encuentra contextualizada en un aula del IES Santo Domingo.

Antes de comenzar a programar, me gustaría hacer la siguiente reflexión: ¿qué es programar? La respuesta es sencilla: **programar es planificar la enseñanza**. La programación constituye el **tercer nivel de concreción curricular** y debe ser coherente con lo establecido en el Proyecto Curricular de Ciclo Formativo.

Una programación es mucho más que un documento elaborado únicamente para cumplir con la legislación; una programación bien hecha contribuye a eliminar la improvisación en nuestro desempeño, a secuenciar y organizar de forma coherente y práctica los contenidos, a adaptar los procesos de enseñanza-aprendizaje a las características socioeconómicas del entorno y al propio alumnado y a llevar a cabo una reflexión y mejora continua de la función docente; todo ello encaminado a alcanzar los resultados de aprendizaje y, en consecuencia, los objetivos del módulo.

2. Contextualización

Conocer el contexto, es decir, el **entorno social, histórico y geográfico**, se hace importante en la medida en que debemos adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a dicho entorno. El contexto está condicionado por dos tipos de **factores**:

- Factores de obligatorio cumplimiento, es decir, la legislación de aplicación.
- Factores circunstanciales, como pueden ser el centro y el aula.

2.1. Legislación

La legislación que afecta a esta programación, se puede dividir en legislación de ámbito nacional y de ámbito autonómico.

Legislación nacional

Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional.

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, en su modificación por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Legislación autonómica

Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V «Formación profesional» del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

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.

Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

Se seguirá la normativa que se había estado aplicando hasta ahora, ya que la LOMLOE no se implantará para los ciclos formativos durante este curso.

2.2. Características del centro y Entorno

El centro en el que he contextualizado esta programación es el IES Santo Domingo, cuyas principales características se explicarán a continuación.

El Instituto de Enseñanza Secundaria (IES) es un centro público situado en un antiguo convento del siglo XVII, ubicado en pleno casco histórico de la ciudad de El Puerto de Santa María, en un barrio de clase social media-baja. La población que habita en la localidad supera los 80.000 habitantes. El barrio cuenta con servicios de Biblioteca,

Polideportivo, Centro cívico con distintas asociaciones culturales y vecinales, Centro de Salud, etc.

Se ha de resaltar que esta ciudad se encuentra en una importante zona vitivinícola, existiendo multitud de empresas dedicadas a la elaboración de vinos, bebidas espirituosas y vinagre en la misma ciudad y en ciudades muy próximas.

En total, entre todos los cursos el centro consta de unos 1.000 alumnos/as, aproximadamente, y alrededor de 70 profesores/as, de los cuales la gran mayoría tienen una gran estabilidad al disponer de su destino definitivo en él.

El centro oferta la etapa educativa completa de E.S.O. y la modalidad de Ciencias de la Salud y el Tecnológico y Humanidades y Ciencias Sociales en la etapa de Bachillerato. En horario nocturno, el centro imparte las modalidades de ESPA, Bachillerato para Adultos en las modalidades de presencial con los itinerarios de Ciencias y HCS y semipresencial de HCS y, además, cuenta con un ciclo formativo de grado medio sobre la elaboración de Aceites de Oliva y Vinos y uno de grado superior de Vitivinicultura, que oferta en modalidad presencial y dual.

La organización de los **horarios** del centro se organiza de la siguiente manera: su jornada escolar es de 8:30-14:50 durante la mañana, con dos recreos de 20 y 10 minutos cada uno, y por las tardes el horario del centro es 16:00 a 22:30, con dos recreos de 20 y 10 minutos cada uno.

En cuanto a las **instalaciones**, el IES consta de tres plantas. En la primera se encuentra un claustro central, el gimnasio, la bodega, la sala de catas, la sala de profesores, aulas genéricas con pizarra digital, ordenador y proyector, secretaría, despacho del Equipo Directivo, administración y consejería entre otras. En la segunda, aulas específicas de dibujo e informática, taller de tecnología, despacho del orientador, los laboratorios de biología, de física-química y de análisis enológico, salón de actos, biblioteca, despachos para los departamentos y más aulas, y en la última planta, hay más aulas y departamentos. A parte de estas instalaciones, el centro cuenta con carritos de ordenadores portátiles para el uso del alumnado en las materias que sean necesarios, al tratarse de un centro TIC.

En el centro existen y funcionan normalmente los diferentes órganos, tanto de gobierno como de coordinación docente que vienen marcados en la **LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III**, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes órganos que hay en el centro, están los **de gobierno** (consejo escolar, claustro de profesores y equipo directivo) y los **de coordinación docente** (equipos docentes, áreas de competencias, dpto. orientación, dpto. formación, evaluación e innovación educativa, equipo técnico de coordinación pedagógica, tutorías, departamentos de coordinación didáctica y dpto. de actividades complementarias y extraescolares).

El **Equipo directivo** consta de un director, una vicedirectora, una secretaria y cuatro jefes de estudios. El **Equipo Técnico de Coordinación Pedagógica** está constituido por el director, la vicedirectora, una jefa de estudio, el orientador, la jefa de departamento de formación, evaluación e innovación educativa, y por los coordinadores de las cuatro áreas existentes: social-lingüística, científico-tecnológica, artística y de formación profesional de la familia de industrias alimentarias.

El **departamento de Industrias Alimentarias** está formado por el siguiente personal docente:

PRIMER CURSO CFGM

0317. Extracción de aceites de oliva.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz
0318. Elaboración de vinos.	D. Manuel Eleuterio Martínez Forján
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	D ^a . Ángela López Lozano
0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	D. Rafael Repiso Rodríguez
0321. Análisis sensorial.	D. Manuel A. Cobo Heredia
0030. Operaciones y control de almacén en la industria Alimentaria	D. Alexis F. Moreno Ramírez
0088 Formación y orientación laboral	D ^a M ^a José Polo Linares.

SEGUNDO CURSO CFGM

0319. Acondicionamiento de aceites de oliva.	D. Alexis F. Moreno Ramírez
0320. Elaboración de otras bebidas y derivados.	D ^a M ^a José Blanco Holgado.
0116. Principios de mantenimiento electromecánico.	D. Manuel Eleuterio Martínez Forján.
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.	D ^a . Ángela López Lozano
0323. Empresa e iniciativa emprendedora.	D ^a M ^a José Polo Linares.
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.	D ^a . Ángela López Lozano
0323. Empresa e iniciativa emprendedora.	D ^a M ^a José Polo Linares.
0090 Formación en centros de trabajo.	Todo el profesorado del Departamento



	que imparte 2º CFGM.
Horas de libre configuración.	D. Ángela López Lozano

PRIMER CURSO CFGS PRESENCIAL/DUAL

0077 Viticultura	D ^a . Laura Macías Pérez de Alarcón D ^a Ángela López Lozano
0078 Vinificaciones	D ^a M ^a José Blanco Holgado D. Manuel Eleuterio Martínez Forján
0079 Procesos bioquímicos	D. Rafael Repiso Rodríguez
0081 Análisis enológico.	D ^a . Ángela López Lozano. D ^a . Blanca Montero Cordón. D. Rafael Repiso Rodríguez
0085 Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	D. Rafael Repiso Rodríguez
0088 Formación y orientación laboral	D ^a M ^a José Polo Linares.

SEGUNDO CURSO CFGS PRESENCIAL/DUAL

0080 Estabilización, crianza y envasado.	D ^a Laura Macías Pérez de Alarcón D. Manuel Eleuterio Martínez Forján.
0082 Industrias derivadas.	D. Alexis F. Moreno Ramírez D. Manuel Eleuterio Martínez Forján
0083 Cata y cultura vitivinícola.	D ^a Araceli Molinero Torres
0084 Comercialización y logística en la industria alimentaria.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz
0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz

2.3. Características del Grupo-clase

En el **primer curso del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura**, en el que se encuadra este módulo, están **matriculados como máximo 30 alumnos/as, de los cuales 20 son presenciales y 10 son duales**. La diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso (18 años), pero no contempla un máximo de edad permitida. Por lo que, el **rango de edad** del alumnado del grupo se encuentra comprendido entre 18 y 50 años, presentado la mayoría una media de 25 años.

Esa diversidad también viene dada por la **procedencia del alumnado** y, consecuentemente, por su **formación previa**. Estos alumnos/as han accedido a los estudios de formación profesional a través de las siguientes vías de acceso:

Acceso directo:

- Estar en posesión del Título de Bachiller, o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato (preferencia los de la modalidad de Ciencias y Tecnología).
- Estar en posesión del Título de Bachillerato Unificado Polivalente (BUP).
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental.
- Estar en posesión de un Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio, con preferencia los de la misma familia profesional o relacionada).
- Estar en posesión de un Título de Técnico Superior, Técnico Especialista o

equivalente a efectos académicos.

- Haber superado el Curso de Orientación Universitaria (COU).
- Estar en posesión de cualquier Titulación Universitaria o equivalente.

Acceso mediante **prueba**:

- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior (se requiere tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico).
- Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

Por este motivo, se puede decir que es un grupo muy heterogéneo en cuanto a nivel educativo previo y a madurez personal.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión.

Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o taller con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros y amigos, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás.

Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, J. (2004).

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.



Otro de los factores a destacar es que un tercio de los alumnos de 1º CFGS de Vitivinicultura realizan su formación en modalidad dual con una formación en alternancia con la empresa, lo que permite un aprendizaje de forma práctica en la empresa-centro de investigación.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

En estas edades es común cierta adicción al tabaquismo y al alcohol, el consumo de cannabis, la cocaína y drogas de diseño; por lo que debemos incidir en el desarrollo de temas transversales como la educación para la salud y el consumo.

He considerado que en el curso se encuentran diversos tipos de alumnos con necesidades específicas:

Algunos de ellos requieren un **apoyo educativo ordinario** pues presentan distinta formación previa y diferentes ritmos de aprendizaje.

Algunos de ellos pueden necesitar de un **apoyo educativo extraordinario** por tener una discapacidad física y/o psíquica.

3. Las Competencias

3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidos.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- l) Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

Con este módulo profesional no se puede convalidar ninguna de las unidades de competencia, englobadas en las distintas cualificaciones profesionales de la familia profesional de industrias alimentarias en el Título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

4. Los objetivos

4.1. Los resultados de aprendizaje

Con este módulo profesional se pretende alcanzar los siguientes **resultados de aprendizaje**:

1. Caracteriza el desarrollo de la fermentación alcohólica reconociendo sus fundamentos.
2. Caracteriza la fermentación maloláctica reconociendo sus fundamentos.
3. Reconoce las herramientas biotecnológicas justificando su utilización.
4. Identifica los enturbiamientos de origen físico-químico analizando los factores implicados y su prevención.
5. Caracteriza las enfermedades y los defectos originados por alteraciones microbianas analizando sus causas y los medios de prevención.

4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales de este ciclo formativo** que se relacionan a continuación:

- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
- c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

4.3. Orientaciones Pedagógicas

Este módulo profesional contiene formación de base asociada principalmente a las funciones elaboración/transformación y seguridad alimentaria en el sector vitivinícola.

La elaboración/transformación y seguridad alimentaria en el sector vitivinícola incluye aspectos como:

- Conocimiento de los fundamentos científicos de la fermentación alcohólica y maloláctica, los microorganismos que intervienen, las condiciones de desarrollo y las implicaciones que tiene en la calidad de los vinos.
- Control de los riesgos fermentativos identificando sus causas, los factores que influyen y la manera de prevenirlos y/o solucionarlos.
- Conocimiento de las herramientas biotecnológicas que se utilizan en las



vinificaciones y en la estabilización de los vinos y su influencia en la calidad de los mismos.

- Reconocimiento de los enturbiamientos y precipitados que se producen; causas de su origen y tratamientos para eliminarlos y/o prevenirlos.
- Reconocimiento de las principales enfermedades y defectos que se producen en los vinos. Alteraciones que originan, microorganismos responsables, prevención y consecuencias que tienen para la calidad de los mismos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Elaboración de vinos.
- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

4.4. Líneas de actuación

Las **líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje** que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos de las fermentaciones.
- Estudio práctico de las paradas de fermentación y sus implicaciones.
- Estudio de las diferentes herramientas biotecnológicas, comparando las distintas opciones que ofrece el mercado.
- Reconocimiento de los principales problemas que afectan a la calidad de los vinos: precipitados, enturbiamientos, enfermedades y defectos.
- Utilización de Internet para conocer el uso de las herramientas biotecnológicas en los diferentes países y las nuevas innovaciones.

5. Los contenidos

Los **contenidos básicos del módulo Procesos Bioquímicos** tal y como se expresan en la Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Vitivinicultura se organizan en 5 bloques:

BLOQUE 1. Fundamentos de la fermentación alcohólica.

BLOQUE 2. Fundamentos de la fermentación maloláctica.

BLOQUE 3. Herramientas biotecnológicas.

BLOQUE 4. Enturbiamientos y precipitados de origen físico-químico.

BLOQUE 5. Enfermedades y defectos de los vinos.

Fundamentos de la fermentación alcohólica:

- Levaduras vínicas: Morfología, fisiología, condiciones de desarrollo.
- Fermentación alcohólica: Glicólisis, fermentación alcohólica, fermentación gliceropirúvica, metabolismos secundarios.
- Valoración de la fermentación alcohólica como parte esencial del proceso devinificación.
- Factores que influyen en la fermentación.
- Utilización de la LSA: Selección de levaduras, conservación, hidratación. Condiciones de desarrollo.
- Utilización de herramientas biotecnológicas (activadores de fermentación, autolisados, etc.).
- Problemas fermentativos.
- Ralentizaciones y paradas fermentativas. Riesgos, causas, soluciones y prevención. Influencia en la calidad.

Fundamentos de la fermentación maloláctica:

- Valoración de la fermentación maloláctica como parte esencial del proceso devinificación.
- Importancia de la FML para la calidad del vino.
- Las bacterias lácticas. Morfología, fisiología. Condiciones de desarrollo. Nutrición. Bacterias lácticas comerciales.
- Factores que influyen en FML.
- Riesgos de la FML. Desviaciones organolépticas.
- Controles durante la FML.

Herramientas biotecnológicas:

- Las enzimas enológicas. Tipos de enzimas. Clasificación.
- Las levaduras inertes. Clasificación de los diferentes productos.
- Los productos para la nutrición de las levaduras y bacterias vínicas.
- Activadores de fermentación y otras herramientas biotecnológicas.
- Las manoproteínas. Usos tecnológicos.
- Nuevas tendencias en el uso de levaduras y bacterias vínicas.
- Legislación sobre el uso de productos biotecnológicos.

Enturbiamientos y precipitados de origen físico-químico:

- Enturbiamiento y precipitados: Quiebra férrica, quiebra cúprica, quiebra proteica, quiebra oxidásica, precipitación de materia colorante, precipitaciones tártricas.
- Mecanismos de formación de enturbiamientos y precipitados. Factores que influyen.
- Ensayos para la identificación de precipitados.
- Fundamentos de los tratamientos, prevención y métodos de estabilización.
- Relación entre enturbiamientos y precipitados con la calidad e imagen comercial del producto.



Enfermedades y defectos de los vinos:

- Enfermedades producidas por levaduras y bacterias aerobias: Picado acético, flor.
- Enfermedades producidas por levaduras y bacterias anaerobias: Picado láctico, amargor, vuelta, ahilado o grasa.
- Microorganismos responsables. Factores que influyen en su desarrollo. Consecuencias de la enfermedad. Tratamientos curativos y prevención.
- Defectos organolépticos: Brett, TCA, moho o humedad, sulfhídrico/mercaptanos, etanal, acetato de etilo.
- Riesgos sanitarios: Aminas biógenas, ocratoxina A, carbamato de etilo, sulfitos y otros.
- Relación entre las buenas prácticas higiénicas, agrícolas y enológicas y los defectos del vino.

6. Los elementos transversales

Una de las grandes novedades del nuevo sistema educativo es la incorporación de una serie de saberes actualmente **demandados por la sociedad**: son los llamados temas transversales, que, si bien no están plasmados explícitamente en los contenidos del currículo, se hacen imprescindibles a la hora de mejorar la **empleabilidad** del alumnado.

Aunque las competencias técnicas específicas son esenciales para el ejercicio de una profesión, son insuficientes para ejecutarla con eficacia y eficiencia. Además de las competencias técnicas, los profesionales han de contar con una serie de **competencias transversales**. Se trata de competencias genéricas, comunes a la mayoría de las profesiones, que pueden aplicarse a muchas facetas de la vida y el trabajo.

6.1. Tecnologías de la información y la comunicación

Más allá de adquirir destreza en manejo de equipos informáticos, los alumnos deben aprender a usar de forma eficaz los medios de información y comunicación actuales. En concreto, las **habilidades** que pretendo desarrollar son:

- Saber organizar y planificar el tiempo de trabajo, ya que a menudo los alumnos delante de un ordenador tienden a perder de vista sus objetivos.
- Valorar y seleccionar la información adecuadamente, por la excesiva cantidad de contenidos a la que se tiene acceso hoy en día.
- Reflexionar sobre las ventajas e inconvenientes de las TIC, así como sus riesgos.
- Respetar las normas acerca del uso de la información y la creación, la autoría y las fuentes.

Las **estrategias** que planteo para llevar esto a cabo van ligadas a las metodologías de enseñanza establecidas previamente:

- Proponer trabajos de investigación, como en el caso de los talleres.
- Uso del correo electrónico como medio de comunicación entre los alumnos y el profesor y entre los propios alumnos, a la hora de trabajar en equipo.

- Entrega de trabajos en soporte informático.
- Uso de plataformas virtuales como Moodle, Classroom y otras aplicaciones de G Suite.
- Proponer la realización de las exposiciones orales a partir de presentaciones de PowerPoint, Prezi, Canvas, etc....

El módulo en sí mismo es un estupendo marco para el desarrollo de estas habilidades relacionadas con las nuevas tecnologías, por el gran uso que se da a las herramientas informáticas, en este caso estará presente en todas las unidades de trabajo del módulo con el objetivo de favorecer un aprendizaje más integrado. Internet se ha convertido en una potente herramienta didáctica que permite el acceso a una cantidad ingente de información y abre nuevos canales de comunicación rompiendo, barreras temporales y espaciales y para la realización de trabajos monográficos.

6.2. Trabajo en equipo

El trabajo en equipo implica, por un lado, la capacidad para **trabajar con otras personas** de forma complementaria, coordinada, comunicativa, confiada y comprometida en la consecución de un objetivo común y, por otro, el desarrollo del **liderazgo** o la capacidad para gestionar las habilidades individuales para poder formar un grupo armónico, equilibrado y motivado, fomentando la lealtad y confianza entre sus miembros.

La única manera de conseguir esto es mediante la **práctica**, es por ello que se han propuesto varias actividades distintas a lo largo del curso para realizar en grupos. La **variedad** de actividades conlleva que en cada una de ellas sea un alumno el que pueda desarrollar un papel más importante, de modo que todos comprendan que todos son necesarios.

Otro modo de fomentar la participación activa de todos los miembros es la incorporación del factor de **autoevaluación**, ya que no basta con que el trabajo final esté bien, sino que la nota de cada uno depende de su desempeño.

6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Estos tres temas, a pesar de que pueden parecer muy diferentes entre sí, están fuertemente relacionados y cada día son más demandados juntos en el mundo profesional. Se hará hincapié en que los tengan en cuenta al diseñar, es decir, se aplicarán fundamentalmente a la hora de trabajar por **proyectos** y se pondrán **ejemplos** relacionados con los contenidos siempre que sea posible.

En cuanto a la **calidad**, los alumnos han de garantizar que sus proyectos están bien definidos, así como crear unos indicadores para evaluar y hacer un seguimiento del grado de cumplimiento de sus objetivos. También deben ser capaces de proyectar teniendo en cuenta los efectos sobre el **medio ambiente**.



La gestión medioambiental se tratará en la exposición de los contenidos propios de la gestión de residuos en desarrollos complementarios que presentan problemas medioambientales concretos, así como impregnación general de todos los temas y en la vida del centro ya que se fomenta una actitud ante el reciclaje. Para ello, los alumnos participarán directamente en los programas educativos del centro, como el programa ALDEA y dentro del mismo en el Proyecto Recapacicla, cuyo principal objetivo es diseñar un punto limpio en el Centro. Además, las salidas al medio natural favorecerán el establecimiento de normas básicas de actuación para no perjudicar los ecosistemas, se valoren las actitudes para la conservación de los recursos naturales, se valoren las formas de energía y otros contaminantes y se propongan medidas para su cuidado y conservación.

Finalmente, considerando el sector productivo en el que se ubica el ciclo formativo, es preciso sensibilizar al alumnado respecto a los **riesgos laborales** que tienen lugar en los trabajos de Bodega y Laboratorio. Un momento idóneo para que sean conscientes de la importancia de la seguridad en el trabajo, es el trabajo que realizan ellos mismos en la bodega y laboratorio del centro.

6.4. Valores, habilidades sociales y personales

A pesar de que la Formación Profesional tiene un carácter más técnico, la **educación en valores** sigue siendo tan importante como en las enseñanzas obligatorias. Sin embargo, entiendo que los valores han de hacerse llegar a los alumnos desde un punto de vista aplicado a su futura labor; por ello, quiero que los alumnos sean conscientes de las implicaciones morales y sociales de las diferentes actividades que realicen y que sepan reconocer y respetar los límites sociales y morales de los diferentes proyectos o trabajos. En resumen, que adquieran **ética profesional**. El tratamiento de estos temas se llevará a cabo a lo largo de todo el curso, relacionando cada contenido con sus posibles consecuencias a nivel ético.

Además, debido a la globalización y a los movimientos migratorios, es cada vez más habitual que se den situaciones de trabajo en un **contexto internacional**; sin ir más lejos, en el propio grupo hay alumnos/as inmigrantes. En consecuencia, los alumnos deben saber reconocer, apreciar y respetar las diferencias culturales y las costumbres de otras comunidades con el objetivo de poder enriquecer el trabajo común para que estas diferencias no representen un obstáculo, sino un valor añadido. El modo de trabajar esto es día a día, en el aula, a través del trabajo en equipo y el aprendizaje cooperativo.

Las **habilidades sociales** es un ámbito muy amplio, prácticamente infinito, que engloba todo aquello que nos ayuda en nuestras relaciones con los demás. En aras de acotarlo, he seleccionado algunas **habilidades** que son especialmente útiles en un entorno profesional:

- Habilidades formativas básicas: capacidad de enseñar a otros y transferir información de forma clara y entendible.



- Comunicación oral y escrita: habilidad para exponer los contenidos que se quieren transmitir, ya sea de forma oral o escrita, utilizando un vocabulario y un estilo apropiados.
- Negociación: habilidad para planificar, desarrollar y cerrar una transacción de forma satisfactoria para todas las partes participantes.

Para llevar esto a cabo me serviré de las **metodologías** de trabajo en equipo y aprendizaje cooperativo, que son las que favorecen la comunicación e interacción entre los alumnos. Además, ya se ha previsto plantear como tarea una presentación oral.

A lo largo del curso, se brindará a los alumnos en numerosas ocasiones la oportunidad de trabajar de forma libre, siguiendo su propio ritmo de trabajo, con el objetivo de potenciar su **autonomía** y desarrollar algunas cualidades de sus **habilidades personales**:

- Organización y planificación: poner en orden las diferentes tareas a realizar o pasos a seguir para alcanzar un determinado, teniendo en cuenta los recursos necesarios.
- Toma de decisiones: evaluar todas las posibles alternativas, estimando los resultados o consecuencias de cada una de ellas para hacer elecciones racionales y razonadas.
- Adaptación a nuevas situaciones: reconducir los cambios o contratiempos que puedan surgir durante el desarrollo de alguna actividad o proyecto.

6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación

El ciclo formativo ya contempla el módulo Empresa e iniciativa emprendedora, por lo que gran parte de este tema queda cubierto por el mismo. No obstante, considero que el espíritu emprendedor debe trascender del ámbito empresarial y ser sinónimo de tener **iniciativa** y **creatividad**.

Los alumnos deben desarrollar un **pensamiento crítico**, que les permita identificar y justificar los puntos fuertes y débiles de un contenido o trabajo, ya sea realizado por ellos mismos o por terceros, sin dejar de ser curiosos e investigar. También han de ser capaces generar conocimientos nuevos e **innovadores**, así como saber buscar los recursos y medios necesarios para poder llevar estas nuevas ideas a la práctica, sabiendo mantener los pies en la tierra y dotar a sus proyectos de **coherencia** y una dosis de realidad.

Estas aptitudes se impulsarán mediante el empleo de **metodologías activas y constructivistas** en las que el alumno es el artífice de su propio aprendizaje: talleres, trabajos de investigación y elaboración de proyectos.

6.6. Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto, sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

- Plan Lingüístico del Centro.
- Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
- Plan lector.
- Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
- Plan escuela TIC 2.0.
- Plan de apertura de centros docentes.
- Plan de gratuidad de libros de texto.
- Programa de tránsito.
- Plan de igualdad de género en educación.
- Forma Joven.
- Plan de convivencia escolar.
- Proyecto Erasmus +.
- Intercambios educativos.
- Plan de Salud Laboral y P.R.L.
- Prácticum Master de Secundaria.
- Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
- Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
- AulaDcine.
- PROEDUCAR: REINCORPORÁTE.
- AulaDjaque.
- Proyectos Centros TIC.
- Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”.
- Inicia.
- Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A `Red Andaluza de Ecoescuelas`.

7. La metodología

La metodología se ha de seleccionar en base a un marco ideológico-filosófico, compuesto por unos paradigmas o enfoques educativos y unas teorías del aprendizaje, que describen cómo ocurre el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Cuando diseñamos una metodología, tenemos que pensar que todas las acciones didácticas se han de **adaptar a la finalidad, al alumnado, al contenido y al contexto**.

La propia metodología está formada por componentes de tipo **organizativo** (modalidades y agrupamientos) y de tipo **procedimental** (modelos, métodos y actividades) y el orden lógico a seguir para su diseño es el siguiente:





7.1. Los principios didácticos o metodológicos

Los métodos representan el conjunto de **acciones** que se llevan a cabo en el aula para conseguir el aprendizaje. La clave para asegurarnos de que todos los alumnos alcanzan los objetivos es una amplia **variedad** de métodos. Para impartir docencia, yo he seleccionado los siguientes métodos:

- Método expositivo o lección magistral. Esta metodología se centra fundamentalmente en la exposición verbal por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Se utilizará en aquellos casos en los que pretenda transmitir conocimientos y activar procesos cognitivos en el estudiante, sin embargo, se evitará que sea una clase plenamente unidireccional y se procurará favorecer la participación de los alumnos, para que puedan expresar sus dudas y opiniones. Además, se utilizarán presentaciones y recursos audiovisuales para motivar al alumnado y hacer la clase más atractiva.
- Resolución de ejercicios y problemas. Se solicita a los estudiantes que desarrollen las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se utilizará como complemento de la lección magistral para ejercitar y poner en práctica los conocimientos adquiridos, en las primeras fases de cada unidad de trabajo, para ir obteniendo destreza en la materia. Algunos ejercicios se harán en el aula y otros deberán realizarse en casa, en cuyo caso se proveerá a los alumnos del resultado correcto y se dedicará tiempo en clase para resolver dudas concretas, aunque no todos los ejercicios completos.
- Estudio de casos. Con este método se busca la adquisición de aprendizajes mediante el análisis de casos reales o simulados. El análisis profundo de ejemplos tomados de la realidad engarza la teoría y la práctica en un proceso reflexivo que se convierte, a su vez, en aprendizaje significativo. Este tipo de actividades, por ser más complejas que las anteriores, se tenderán a aplicar cuando las unidades de trabajo se encuentren bastante avanzadas.
- Aprendizaje orientado a proyectos. Los estudiantes llevan a cabo un proyecto para resolver un problema o abordar una tarea mediante la planificación, diseño y realización de una serie de actividades, y todo ello a partir del desarrollo y aplicación de habilidades y conocimientos adquiridos y del uso efectivo de recursos. Se basa en el aprendizaje experiencial y reflexivo en el que tiene una gran importancia el proceso investigador, con la finalidad de resolver problemas complejos a partir de soluciones abiertas o abordar temas difíciles que permitan la generación de conocimiento nuevo y el desarrollo de nuevas habilidades por parte de los estudiantes. Es, por tanto, un método a aplicar en aquellos contenidos que queremos que el alumnado afiance en un mayor grado. En este módulo, se plantea la elaboración de un proyecto transversal, englobando varias unidades de trabajo; de modo que se vayan sumando al proyecto final las partes asociadas a cada nuevo contenido que se imparta.

- Aprendizaje cooperativo. Enfoque interactivo de organización del trabajo en el aula en el cual los alumnos son responsables de su aprendizaje y del de sus compañeros que además potencia el aprendizaje de los contenidos curriculares y de actitudes, valores y normas, y facilita la integración y la interacción de los alumnos, contribuyendo a la convivencia. Más que un método en sí mismo, es un enfoque global de la enseñanza, una filosofía en la que se prioriza la colaboración frente a la competición, con el fin de desarrollar aprendizajes activos y significativos de forma cooperativa; y como tal, será un leitmotiv a lo largo de todo el curso.

La organización de la clase, así como los agrupamientos y la ubicación de los alumnos en el aula, serán **flexibles y variables** en función de la actividad que se realice en cada momento.

Por modalidades se entienden las diversas formas de **organizar** y llevar a cabo **los procesos de enseñanza-aprendizaje**. Existen modalidades **presenciales y no presenciales**; y ambos tipos son necesarios. Asimismo, el **protagonismo** también debe ser variable: las clases no pueden estar centradas en la figura del profesor, pero tampoco podemos exigir que todo el peso recaiga sobre el alumnado. De acuerdo con los métodos elegidos, las modalidades que planteo son:

- Clases teóricas. Modalidad organizativa de la enseñanza en la que se utiliza fundamentalmente como estrategia didáctica la exposición verbal por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Las clases teóricas constituyen estrategias organizativas para facilitar mucha información a un amplio número de alumnos, por lo que tendrán lugar en la impartición de contenidos de tipo teórico.
- Talleres. Espacio físico o escenario donde se construye con profundidad una temática específica del conocimiento en el curso de su desarrollo y a través de intercambios personales entre los asistentes. La característica fundamental de estas modalidades de enseñanza es, por tanto, la interactividad. Se enfocan hacia la adquisición específica de habilidades manipulativas, por lo que su metodología descansa en la actividad del estudiante. Como consecuencia, esta modalidad va a ser empleada para el aprendizaje de algunas aplicaciones informáticas.
- Clases prácticas. En ellas se desarrollan actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. En el caso de este módulo, serán concretamente la Investigación de Herramientas Biotecnológicas, Enfermedades y Defectos del vino,...etc. Para el desarrollo de estas clases es importante contar con recursos audiovisuales y relacionados con las tecnologías de la información que faciliten la presentación de las aplicaciones prácticas, como pueden ser los programas informáticos.
- Tutorías. Se trata de una relación personalizada de ayuda en el proceso formativo entre el profesor y uno o varios estudiantes. El profesor, más que enseñar, atiende, facilita y orienta al estudiante en su proceso formativo. La tutoría como estrategia didáctica centrada en el proceso de enseñanza-aprendizaje consiste en facilitar al estudiante el aprendizaje en un ámbito disciplinar concreto, normalmente la materia en la que desarrolla el profesor-



tutor su docencia, más allá de la limitada visión tradicional de la tutoría como soporte de la docencia ordinaria de la clase en la que su finalidad es simplemente ayudar a resolver dificultades. Una tutoría podrá tener lugar cada vez que un alumno lo desee, siempre dentro del horario preestablecido para ello, habrá ciertos grupos de alumnos que, por sus características, tendrán horarios específicos para tutorías.

- Estudio y trabajo en grupo. Dentro de esta modalidad, cuya denominación es muy amplia, considero que la estrategia adecuada es el aprendizaje cooperativo; de este modo, los incentivos no son individuales sino grupales y la consecución de las metas del grupo requieren el desarrollo de competencias sociales que son clave en el desempeño profesional. A lo largo del curso se realizarán varias tareas en grupo, en todos los casos bajo esta estrategia.
- Estudio y trabajo individual. El estudio y trabajo autónomo es una modalidad de aprendizaje en la que el estudiante se responsabiliza de la organización de su trabajo y de la adquisición de las diferentes competencias según su propio ritmo, asumiendo control pleno sobre el proceso personal de aprendizaje, incluyendo la planificación, realización y evaluación de la experiencia de aprendizaje. Se basa en la idea de que todo aprendizaje es individual y se fomentará esta autonomía cada vez que a los alumnos se les encomiende una tarea individual.

7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje

Las actividades son todas aquellas **acciones** que se realizan con la participación del alumnado **en el aula** cuyo objetivo es facilitar el aprendizaje de un determinado contenido.

Existen muchos **tipos** diferentes de actividades en función de en qué **momento** de la unidad trabajo o de la sesión se apliquen y de su **finalidad**. Para atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE - ENSEÑANZA** que sirvan de información al profesorado y que ayuden a aprender al alumno. En concreto, algunas de las actividades que voy a aplicar en el aula son:

Actividades de introducción y de conocimientos previos. Son actividades encaminadas a averiguar las ideas previas y conocimientos previos sobre el tema y a motivar a los alumnos. Por tanto, se aplicarán especialmente al comienzo de cada unidad trabajo, mediante preguntas directas, técnicas de “brainstorming” y debates.

Actividades de desarrollo. Con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas situaciones de trabajo: individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno. Ya que su objetivo es trabajar los contenidos tratados, se harán de forma paralela a las explicaciones, de modo que se ponga en práctica lo aprendido, mediante pequeños ejercicios.

Actividades de consolidación. Se trata de actividades para asentar los contenidos tratados, por lo que se efectúan al final de la unidad trabajo, mediante problemas de mayor complejidad.

Actividades de Refuerzo y Ampliación, para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptarán a las características y necesidades de los alumnos. Las **actividades de refuerzo** para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos. Las **actividades de ampliación** para aquellos alumnos que hayan alcanzado satisfactoriamente los contenidos propuestos realizarán trabajos preparados de antemano para profundizar en ellos, como ligeros trabajos de investigación sobre aspectos interesantes de las unidades. Para su desarrollo se les facilitará abundante bibliografía, direcciones web, etc...

Actividades de aplicación. Estas actividades tienen la finalidad de aplicar los aprendizajes. Si bien son similares a las de consolidación, en éstas lo que se pretende es la aplicación de los contenidos a un nivel más global, como por ejemplo trabajando por proyectos.

Actividades de evaluación. Además de la observación de los alumnos en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos. Son las pruebas que se realizan para evaluar a los alumnos, abarcan, por tanto, muchos tipos de actividades en función de los instrumentos de evaluación que se detallan en el apartado correspondiente.

7.3. La organización espacial del aula

El **espacio** que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro.

7.4. La organización de recursos materiales

Además de la metodología planteada en los puntos precedentes, me gustaría esbozar unas directrices de **cómo se va a llevar la clase** y de los **principios metodológicos generales** en los que me he basado a la hora de diseñar la metodología:

Al inicio de cada sesión se realizará en breve repaso de la clase anterior, mediante preguntas al alumnado, y se presentarán los contenidos a tratar en ese día.

Al final de cada sesión se hará un resumen de los puntos clave vistos en ese día.

Las clases constarán, en general, de un tiempo dedicado a explicaciones y un tiempo dedicado a trabajo de los alumnos, ya sea en grupo o individualmente, dependiendo de las prácticas propuestas para cada unidad trabajo. Comúnmente, al principio de las unidades trabajo las explicaciones serán más largas y, hacia el final, se dará un mayor peso a la práctica.

Se tratará de que los aprendizajes sean significativos, presentando los contenidos junto con sus aplicaciones y estableciendo relaciones entre ellos.

Los aprendizajes serán contextualizados, de modo que los problemas estén, dentro de lo posible, enmarcados en situaciones reales.



Se impartirá docencia bajo un enfoque globalizador, proponiendo actividades y tareas que fomenten la aplicación integradora de los conocimientos, a través, por ejemplo, de la realización de proyectos y actividades transversales.

Se fomentará el metaaprendizaje y se invitará a los alumnos a que sean conscientes de sus puntos fuertes y flacos y de su evolución.

Se tomarán medidas para crear un clima de aula basado en la aceptación mutua, la cooperación, el respeto y la confianza, tanto entre los alumnos mismos como entre éstos y el profesor.

La reflexión, el pensamiento crítico, la investigación y la curiosidad, junto con la aplicación del conocimiento, se priorizarán frente a los aprendizajes basados en la memorización, a través del uso de las TIC.

Se hará uso de diferentes espacios, dentro de la propia aula o fuera de ella, según cuál sea la actividad.

La evaluación será considerada como una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, más allá de la calificación.

7.5. Los materiales didácticos

7.5.1. LIBRO DE TEXTO.

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por el profesor del módulo, basados en la bibliografía recomendada, y se le facilitarán al alumno de forma online a través de classroom creada para este módulo.

7.5.2. LIBROS Y ARTÍCULOS RECOMENDADOS DE CONSULTA.

Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.

Aleixandre Benavent, J.L. Manual de Enología. U.P.M. Instituto de Ciencias de la Educación, 1999.

Flanzy, C. Enología, Fundamentos científicos y tecnológicos. Ed. Mundiprensa. 2003.

Hidalgo Togore, J. Tratado de enología (2 tomos). Ed. Mundiprensa. 2018.

Mareca, I. Origen composición y evolución del vino. Editorial Alambra. 1986.

Molina, R. Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas R. Editorial A. Madrid-Vicente. 2000.

Ough, C.S. Tratado básico de Enología. Editorial Acribia. 1998.

Peynaud, E. Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Editorial Mundiprensa. 2000.

Rankine, B. Manual práctico de Enología. Editorial Acribia. 1999.

Ribereau-Gayon, P. Tratado de enología (2 tomos). Editorial Mundiprensa. Ed. Hemisferio sur (Edición en español). 2008.

Suárez Lepe, J.A. e Iñigo Leal, B. Microbiología Enológica. Fundamentos de vinificación. 3ª Edición. Ed Mundiprensa. 2004.

7.6. Los materiales curriculares

✚ Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC. ✚ Material gráfico y de

papelería diverso.

✚ Pizarra.

7.7. Uso de los recursos TIC.

✚ Material audiovisual: Ordenador y proyector de multimedia del aula.

✚ Recursos TIC del alumnado: En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante presentación virtual, al resto del grupo.

✚ Recursos web: La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo electrónico corporativo, así como es el lugar de realización y entrega de las tareas y trabajos llevados a cabo en el transcurso del curso académico, y actividades complementarias y extraescolares. En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante via sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesor.

7.8. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter del módulo hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, no existe un tipo ni tamaño ideal o estándar, por lo que estará supeditado a los objetivos que pretendamos conseguir con las actividades propuestas en cada momento. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- a) **Individual**: Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- b) **Pequeños grupos** de 3-5 alumnos/as **o parejas**: para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- c) **Grupo medio**: 5-10 alumnos/as para desarrollar capacidades como la comprensión, la fluidez verbal, la capacidad crítica, el enriquecimiento con las opiniones de los demás, etc.
- d) **Grupo clase**: Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

En los casos b) y c) dependiendo del tipo de actividad se organizarán:

1. **Grupos heterogéneos**. Se realizarán actividades que refuercen la adquisición de contenidos y estrategias, formando agrupaciones con alumnos de ambos sexos y diversa personalidad y nivel académico, propiciando el aprendizaje cooperativo y una relación entre compañeros. Pueden realizarse agrupaciones



para tutorizar o asesorará a un compañero con más dificultades.

2. **Agrupaciones homogéneas.** Sobre todo, para las actividades de ampliación y refuerzo.

En el caso de las actividades TIC, la variación en la agrupación está muy limitada ya que se disponen por parejas y además no es aconsejable la variación de estas, ya que la responsabilidad del equipo informático recae sobre la pareja que trabaja en él. Por ello deben tener sitios fijos y atenerse a la normativa que sobre esto tiene el centro.

7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

En orden a trabajar con un planteamiento integrado, significativo y relevante del proceso de enseñanza y aprendizaje, la interdisciplinariedad de los contenidos facilitará que el alumnado adquiera unos saberes coherentes, actualizados y contextualizados. Actividades que se proponen a nivel interdisciplinar:

- **Trabajos monográficos o de investigación.**
- **Actividades Complementarias y Extraescolares:** se buscarán un desarrollo horizontal con los diferentes módulos de manera que sean un complemento importante en la formación. Proponemos **actividades comunes dentro del centro o salidas del centro** que serán preparadas en coordinación con los profesores de los distintos módulos del ciclo.

7.8.3. La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo, dado que en el mundo profesional se suele trabajar en equipo, es conveniente que el alumnado aprenda a desenvolverse en ese tipo de situaciones que son, además, el marco ideal para que se produzca un aprendizaje cooperativo, coordinado y participativo. Con el fin de que el aprendizaje cooperativo y participativo sea efectivo, los grupos serán formados a criterio del profesor, buscando la heterogeneidad y la diversidad de capacidades entre los miembros.

7.8.4. La organización y gestión de desdobles

En este módulo, el desdoble se produce de forma natural entre el alumnado que selecciona realizar una formación de modalidad presencial y el otro de modalidad dual.

8. La evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo de Procesos Bioquímicos es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación.

Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los

resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- **Individualizada**, cada alumno y en su evolución.
- **Integradora**, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- **Cualitativa**, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- **Orientadora**, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- **Criterial**, valorando el proceso de enseñanza-aprendizaje tomando como referencia los criterios establecidos y para el proceso de aprendizaje nos vienen dados en las disposiciones, diferenciándose criterios de evaluación básicos, intermedios y avanzados detallados en la programación de aula.
- **Continua y formativa**, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje.

8.1. Momentos de evaluación

Al principio de curso se realizará una **evaluación inicial** para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser **continua, formativa y sumativa**, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

La peculiaridad en la **modalidad dual** se encuentra durante el periodo de formación en alternancia (2ª y 3ª evaluación) donde podemos encontrar tanto una evaluación por parte del profesor o profesora responsable del módulo profesional en el aula y una valoración por parte del personal de la empresa y profesor o profesora responsable del seguimiento en la empresa.

Además, también se podría desarrollar una formación complementaria con carácter valorativo por parte del profesorado o personal de la empresa, que puede tener lugar en la propia empresa o en el centro educativo o en un centro especializado.

Los alumnos que no consigan aprobar alguna evaluación, habrán de **recuperar** la misma en la **convocatoria final de junio**. En dichas convocatorias, cada alumno deberá presentar al examen o repetir el trabajo de la parte que tenga suspensa.

Los alumnos que **pierdan el derecho a la evaluación continua**, es decir, que tengan



más de un 20% de faltas de asistencia en el trimestre serán evaluados por un **examen final en el trimestre** que constará de cuestiones teóricas y ejercicios prácticos según los contenidos de cada trimestre, así como cuestiones referidas a aquellos contenidos sobre los que sus compañeros han realizado prácticas o trabajos.

8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)

Los criterios de evaluación tienen que ver con los resultados de aprendizaje previstos. A continuación, se expresan los criterios de evaluación para cada uno de los resultados de aprendizaje que se correlacionan con cada uno de los bloques temáticos incluidos en los contenidos básicos de la Orden 7 de julio de 2009.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Caracteriza el desarrollo de la fermentación alcohólica reconociendo sus fundamentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Se han reconocido las características de las levaduras vínicas. • Se han identificado las condiciones de desarrollo de las levaduras vínicas. • Se ha valorado la importancia de los nutrientes en el desarrollo de la fermentación. • Se han analizado las ventajas e inconvenientes de la utilización de levaduras comerciales (LSA) frente a las levaduras autóctonas. • Se ha descrito la técnica de pie de cuba.
	<ul style="list-style-type: none"> • Se han analizado los fundamentos bioquímicos de la fermentación alcohólica. • Se han reconocido otras fermentaciones secundarias y su importancia en la producción de compuestos secundarios. • Se han identificado los principales problemas fermentativos. • Se han analizado los factores de riesgo de paradas de fermentación y desviaciones del proceso fermentativo. • Se han valorado las implicaciones de las paradas de fermentación en la calidad del vino.

<p>2. Caracteriza la fermentación maloláctica reconociendo sus fundamentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se han descrito los fundamentos bioquímicos de la fermentación maloláctica (FML). • Se ha valorado la implicación de la FML en la calidad de los vinos. • Se han identificado los microorganismos responsables de la FML y sus condiciones de desarrollo. • Se han valorado las ventajas de la utilización de bacterias lácticas comerciales. • Se han reconocido los factores tecnológicos que influyen en el desarrollo de la FML. • Se han identificado los riesgos asociados a una desviación de la FML. • Se han reconocido los controles que se realizan durante la FML.
<p>3. Reconoce las herramientas biotecnológicas justificando su utilización.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se han identificado los diferentes tipos de enzimas enológicas y su aplicación tecnológica. • Se han reconocido los nuevos productos elaborados con levaduras inertes y sus usos tecnológicos. • Se han identificado las nuevas tendencias en la nutrición de las levaduras y bacterias vínicas. • Se han descrito los activadores de fermentación, su composición y su uso más adecuado. • Se han identificado las levaduras específicas que se utilizan para solucionar problemas fermentativos, así como la ayuda de otras herramientas biotecnológicas (cortezas de levaduras, nutrientes complejos, materiales de soporte y otros). • Se han reconocido las nuevas tendencias biotecnológicas para solucionar paradas de fermentación mediante el uso de levaduras inmovilizadas previamente aclimatadas. • Se ha valorado la importancia de las manoproteínas como factor de estabilidad y en la mejora de las cualidades gustativas de los vinos. • Se han identificado las nuevas tendencias en la utilización de levaduras y bacterias vínicas.



<p>4. Identifica los enturbiamientos de origen físico-químico analizando los Factores implicados y su prevención.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Se han reconocido los enturbiamientos relacionados con fenómenos de oxidación-reducción.• Se han reconocido los enturbiamientos relacionados con fenómenos coloidales.• Se han identificado los precipitados de materia colorante.• Se han identificado los precipitados cristalinos relacionados con las precipitaciones tártricas.• Se han descrito los mecanismos de formación de enturbiamientos y precipitados y los factores que influyen.• Se han descrito los ensayos y pruebas utilizados para la identificación de los precipitados.• Se han identificado los principales tratamientos o métodos para prevenir y eliminar enturbiamientos y precipitados de origen físico-químico.
<p>5. Caracteriza las enfermedades y los defectos originados por alteraciones microbianas analizando sus causas y los medios de prevención.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Se han reconocido las principales enfermedades de los vinos producidas por levaduras y bacterias.• Se han identificado los factores que influyen en el desarrollo de enfermedades y defectos.• Se han valorado las consecuencias de las enfermedades y los defectos sobre la calidad de los vinos.• Se han reconocido los principales defectos organolépticos de los vinos.• Se han identificado las sustancias asociadas a riesgos para la salud: Aminas biógenas, ocratoxina A, carbamato de etilo, sulfitos y otros.• Se ha valorado la importancia de la higiene en la prevención de defectos y enfermedades.• Se ha valorado la importancia de las buenas prácticas agrícolas y enológicas para prevenir los riesgos de enfermedades, defectos organolépticos y su repercusión para la salud del consumidor.

Las actividades formativas del módulo de Procesos Bioquímicos llevadas a cabo en la empresa durante la fase de alternancia están relacionadas con los siguientes resultados de aprendizaje que se detallan a continuación:

Actividad 4. Organización y control diario de la fermentación	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
4.4. Selección del tipo de fermentación (espontánea o conducida) y en su caso su elección de la levadura y utilización o no de nutrientes y otras herramientas biotecnológicas.	1. Caracteriza el desarrollo de la fermentación alcohólica reconociendo sus fundamentos. 3. Reconoce las herramientas biotecnológicas justificando su utilización.
4.8. Valoración y conducción de la Fermentación Maloláctica.	2. Caracteriza la fermentación maloláctica reconociendo sus fundamentos.
Actividad 5. Realización de operaciones durante la elaboración: Descube, prensado, trasiegos y otras	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
5.4. Evaluación de la corrección del vino obtenido tras el descube (Sulfuroso) y de la necesidad de la Fermentación Maloláctica.	2. Caracteriza la fermentación maloláctica reconociendo sus fundamentos.
Actividad 7. Análisis microbiológicos básicos de los productos terminados o en elaboración (vinos o derivados)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
7.4. Reconocimiento y caracterización de las levaduras y bacterias de mostos, vinos y derivados.	1 Caracteriza el desarrollo de la fermentación alcohólica reconociendo sus fundamentos. 2 Caracteriza la fermentación maloláctica reconociendo sus fundamentos. 4 Identifica los enturbiamientos de origen físico-químico analizando los factores implicados y su prevención. 5 Caracteriza las enfermedades y los defectos originados por alteraciones microbianas analizando sus causas y los medios de prevención.



7.5. Selección de los medios de cultivo más apropiados para cada microorganismo	3. Reconoce las herramientas biotecnológicas justificando su utilización.
7.6. Selección del método más adecuado para la identificación y/o recuento microbiológico	3. Reconoce las herramientas biotecnológicas justificando su utilización.
Actividad 9. Clarificación de los vinos blancos y tintos	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
9.6. Diferenciar los tipos de clarificantes según su actividad en los distintos tipos de vino.	4. Identifica los enturbiamientos de origen físico-químico analizando los factores implicados y su prevención.
Actividad 13. Control de la calidad de los diferentes productos enológicos mediante distintos tipos de ensayos y en distintos momentos de elaboración al envasado.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
13.1. Identificación de los mecanismos de formación de enturbiamientos relacionados con fenómenos de óxido-reducción y/o fenómenos coloidales y precipitados de materias colorantes y cristalinos relacionados con las precipitaciones tártricas y los factores que influyen.	4. Identifica los enturbiamientos de origen físico-químico analizando los factores implicados y su prevención.
13.3. Determinación de los factores que influyen en el desarrollo de enfermedades y defectos y valoración de sus consecuencias sobre la calidad del producto elaborado.	5. Caracteriza las enfermedades y los efectos originados por alteraciones microbianas analizando sus causas y los medios de prevención.
Actividad 21. Elaboración y control de bebidas espirituosas.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21.2. Secuenciación y seguimiento de las fases de obtención de bebidas espirituosas, fermentación, destilados, añejamiento, y mezclas.	1. Caracteriza el desarrollo de la fermentación alcohólica reconociendo sus fundamentos.
--	--

8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Los procedimientos de evaluación serán muy variados para poder ponderar los distintos tipos de capacidades, técnicas, destrezas, actitudes y contenidos curriculares, contrastando datos de la evaluación de los mismos aprendizajes obtenidos a través de sus distintos instrumentos. Por otro lado, los procedimientos empleados deberán permitir evaluar la transferencia de los aprendizajes a contextos distintos de aquellos en los que se han adquirido, comprobando así su funcionalidad y la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales para las que se han considerado. Las técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación elegidos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:

Observación sistemática y registro personal	Observación directa del trabajo en el aula, laboratorio o salidas.
	Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.
	Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación.
	Control de asistencia.
Análisis de las producciones de los alumnos	clase (problemas, ejercicios, respuestas a Informes o textos escritos preguntas,).
	Trabajos monográficos.
	Memorias de investigación.
Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos	Expresión y calidad en la exposición.
	Calidad de los contenidos.
	Medios utilizados y su uso.
Destrezas y utilización de las TICs	Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual
	Utilización de las nuevas tecnologías.
Realización de pruebas específicas	Exámenes escritos.
	Exposición de un tema, en grupo o individualmente.
	Cuestionarios.

En las **actividades y trabajos en grupo**, se calificarán, evaluándose tanto calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las



actividades. También se da importancia a **la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales** con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como **redactar los informes y tareas escritas con la corrección** que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado oral y escrito. **Se valorará la correcta ortografía** y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las **actitudes desarrolladas** y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, laboratorio, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.

Para la **FP Dual**, aquellos documentos o registros utilizados por el profesorado para aplicarlos en los distintos procedimientos de evaluación (desde la observación sistemática hasta las pruebas específicas) se deben enfocar hacia el seguimiento del proceso de aprendizaje del alumnado tanto en el centro educativo como en el centro laboral. Considerando los instrumentos a aplicar que deben recoger varios aspectos:

1. Formación inicial del alumnado: Realizada en el centro educativo la primera evaluación para el primer curso y cuatro semanas a principios del curso de segundo.
2. Valoración de la formación durante la alternancia: En el centro de trabajo (Tutor/a de la empresa), seguimiento (Tutor/a del centro educativo) y en el aula cuando no sea posible desarrollarlo en el centro formativo (Profesor/a del módulo profesional).
3. Formación presencial en el aula, durante los días destinados para ello en la fase de alternancia.
4. Formación complementaria.

8.4. Los criterios de calificación

Los he dividido en tres **niveles**: exámenes y/o trabajos, evaluación y módulo. Las **notas con decimales** se redondearán siempre al entero más próximo y, en caso de equidistancia, al superior y se considerarán como aprobadas las notas iguales o superiores a 5.

A nivel de exámenes o trabajos

Los exámenes y otros instrumentos de evaluación (prácticas, trabajos y proyectos) se **puntuarán** siempre sobre 10 puntos. El **valor relativo de cada pregunta o parte** respecto de la nota global será especificado para cada examen o trabajo concreto. En cuanto a la **corrección** de los mismos, se valorarán los siguientes aspectos:

- En los **trabajos escritos o exámenes teóricos**: la adecuación del contenido, la claridad y buena organización de las ideas, la ausencia de faltas de ortografía, la presentación y la ausencia de errores graves de concepto.
- En los **trabajos o exámenes prácticos**: la buena presentación y limpieza, el planteamiento y el resultado de los ejercicios, la precisión y la aplicación correcta de normalización.
- En **todos los trabajos**: el grado de elaboración personal del mismo. En caso de detectarse que un trabajo es copiado la nota será automáticamente un cero.

- En las **presentaciones orales**: el ajustamiento al tiempo establecido para las mismas, la claridad y organización de la exposición, el contenido, el soporte audiovisual y el lenguaje verbal y no verbal empleado.

A nivel de evaluación

Instrumentos de evaluación	Formación inicial (1ª Evaluación) Centro educativo	Formación presencial (2ª y 3ª Evaluación) Centro Educativo	Formación dual (2ª y 3ª Evaluación) C. Educativo / Empresa
Observación directa del trabajo en el aula, laboratorio y/o en la empresa.	10%	10%	10%
Trabajo de clase. Trabajos monográficos. Uso de la TICs. Exposición oral y debates.	30%	30%	20%
Examen de contenidos teóricos (Tipos test, preguntas cortas, preguntas de desarrollo, resolución de problemas y casos prácticos, etc....)	60%	60%	40%
Valoración en el registro en ficha seguimiento del tutor laboral	-----	-----	30%

CONTENIDOS ACTITUDINALES: La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida, esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 10%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso. Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este módulo en cada evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen final que se llevará a cabo en cada una de las evaluaciones.

En cada evaluación se realizarán uno o dos exámenes, uno por cada bloque temático impartido, con CARÁCTER ELIMINATORIO, siempre y cuando la nota sea superior a un cinco. La calificación de la evaluación será la MEDIA ARITMÉTICA de los dos exámenes realizados. No obstante en caso de no superar uno o ninguno de los exámenes, al final de cada evaluación o al principio de la siguiente (en el caso de la 1ª y 2ª evaluación) según la disponibilidad temporal se realizará un examen de recuperación, en el que cada alumno se examinará del bloque temático suspenso. En caso de aprobar el bloque suspenso se le haría media aritmética con el aprobado anteriormente o en caso de examinarse de los dos bloques temáticos, su calificación se obtendrá de este examen de recuperación, superando la evaluación correspondiente, si la calificación obtenida es de un cinco. En caso de suspender nuevamente uno de los dos bloques temáticos a la recuperación que se llevará a cabo en junio iría con la evaluación completa (es decir, los dos bloques temáticos).



A nivel del módulo

- La **calificación global** del alumnado que cursa el Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura en modalidad dual está conformada por los componentes detallados a continuación:
- **Calificación de la Formación Inicial presencial en clase en el Centro Docente** impartida por el profesorado responsable del módulo profesional durante la primera evaluación del primer curso, y que no se contempla en la empresa. Corresponde al profesor responsable del módulo. Será una calificación numérica de 0 a 10.
- **Calificación de la Fase en Alternancia:** Compuesta por estancias alternas en la empresa y en el Instituto. En este caso diferenciamos nuevos componentes:
 - Valoración de las Actividades Formativas realizadas en la empresa por la persona que la empresa ha asignado como responsable del alumno. Normalmente esta valoración se hará en términos cualitativos, catalogando el resultado de aprendizaje como: Deficiente-Aceptable-Regular-Bien-Óptimo. El profesor de seguimiento transformará esta valoración en una calificación numérica.
 - Valoración del seguimiento de la formación en la empresa que realiza el profesorado asignado y que realiza durante las visitas periódicas a la empresa, así como con las comunicaciones con la persona responsable en la empresa, se hará en términos cualitativos que se transformarán posteriormente a numérico: Deficiente-Aceptable-Regular-Bien-Óptimo.
 - Calificación de la actividad docente durante las clases presenciales en el Instituto. Hay ocasiones en las que por diferentes causas (por ejemplo, que la empresa no pueda atender al alumnado en determinados periodos, o que el propio diseño de la actividad formativa así lo requiera, o incluso porque no haya resultado satisfactorio) parte de la formación que debería recibir el alumnado en la empresa, debe ser impartida en el centro docente a determinados alumnos. Esta formación corresponde al profesor responsable del módulo profesional. Este caso se sigue el normal desarrollo de la clase y las actividades formativas, trabajos y pruebas de evaluación recibirán una calificación numérica de 0 a 10.
 - Calificación de la formación complementaria si la hay. Normalmente son actividades grupales que se realizan en diferentes empresas o en el centro docente como complemento a la formación reglada. En estos casos se realizará una valoración global del grupo y en términos cualitativos: Deficiente – Aceptable – Regular – Bien - Óptimo, que posteriormente se transformará en numérica.

La calificación final del módulo será la media aritmética de todas las evaluaciones (Con el valor del entero y hasta dos décimas) realizadas a largo del curso, siempre y cuando la calificación obtenida en cada una de ellas sea superior a un cinco.

Si un alumno no superase el módulo, podrá realizar antes de la evaluación final un examen de recuperación de cada evaluación, que tenga suspensa.

8.5. Programas de refuerzo y recuperación.

A aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

8.5.1. Periodos de recuperación y Convocatorias especiales

Si un alumno o alumna no supera el módulo por evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará “sin evaluar”. Dichas actividades de evaluación final terminarán el a finales de Junio en una fecha por determinar.

8.6. La evaluación de la práctica docente

La evaluación no puede limitarse a la valoración de los aprendizajes adquiridos por los alumnos, sino que debe servir también para **verificar la adecuación** del proceso de enseñanza a las características y necesidades de los alumnos y **realizar mejoras** en la acción docente derivadas de ese análisis, de este modo, los docentes pueden analizar críticamente su desempeño y tomar decisiones al respecto, garantizando la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje. Para ello, es necesario **contrastar** la información suministrada por la evaluación de los alumnos con los objetivos planteados y las acciones didácticas diseñadas para alcanzarlos.

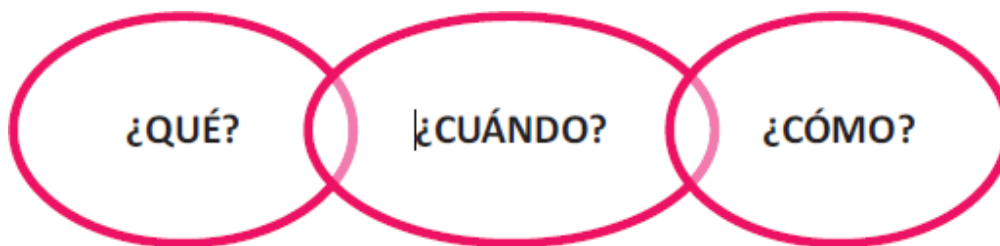
La evaluación del proceso de enseñanza permite también detectar **otros tipos de necesidades o recursos** (humanos y materiales, de formación, de infraestructura, etc.) y racionalizar su uso.

Por otra parte, la evaluación del **equipo docente** en su conjunto permite detectar factores relacionados con la coordinación, las relaciones personales, el ambiente de trabajo, aspectos organizativos; todos ellos elementos muy significativos en el funcionamiento de un centro.

Para garantizar la plena efectividad, esta evaluación de la intervención educativa debe hacerse en dos **niveles**: el aula y el centro. Me voy a centrar en la evaluación a nivel de aula, cuyo **responsable** es el profesor.



Hay que hacerse, fundamentalmente, tres **preguntas** a la hora de evaluar:



¿Qué evaluar?

- Los **elementos** que se deben evaluar son:
- Los elementos de la programación y su coherencia.
- La metodología elegida.
- Los recursos, materiales, espacios y tiempos.
- Los criterios de calificación y los instrumentos de evaluación.
- Las medidas de atención a la diversidad.
- El diseño de las unidades didácticas y su temporalización.
- El clima de aula.
- El tratamiento de los temas transversales.
- La actuación personal de atención a los alumnos.
- La coordinación con otros profesores que intervienen en el mismo grupo de alumnos.

¿Cuándo evaluar?

La evaluación de la intervención educativa debe ser **continua** para poder hacer los cambios en el momento adecuado. No obstante, hay **momentos** especialmente indicados para recoger evidencias que sirvan de base para la evaluación:

- Al comienzo del curso, para valorar los recursos materiales disponibles, las condiciones del aula, etc.
- Al final de cada unidad de trabajo, de cada trimestre y del módulo, para evaluar el diseño curricular y el desempeño del profesor.

¿Cómo evaluar?

Los **instrumentos** para evaluación de la enseñanza que se plantean son:

- La reflexión personal del propio docente.
- El contraste de experiencias con compañeros, a través de las reuniones de departamento, los claustros y las sesiones de evaluación.
- Cuestionarios y/o entrevistas a los alumnos, al final del curso académico.
- Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

9.1. La atención a la diversidad

De acuerdo con el Decreto por el que se regulan las condiciones para el **éxito escolar** y la excelencia de todos los alumnos desde un enfoque inclusivo, en las programaciones didácticas se incorporarán aquellas metodologías y prácticas educativas que permitan el progreso educativo de **todos los alumnos** y den respuesta

a la diversidad de ritmos en el aprendizaje.

La formación profesional se construye sobre los pilares de **pluralidad y flexibilidad**.

Pluralidad, como en el resto de enseñanzas, porque cada alumno es único y diferente al resto y flexibilidad porque a menudo nos encontramos con alumnos que compatibilizan sus estudios con otras tareas o actividades y nuestro deber es ayudarles a conciliar ambas cosas.

Como consecuencia, la atención a la diversidad se constituye como un **principio educativo básico** para dar respuesta a la variedad de intereses, capacidades, motivaciones y, en definitiva, necesidades educativas de los alumnos.

Llevando estos conceptos a su aplicación en el aula, la atención a la diversidad es el conjunto de acciones educativas que, desde un diseño curricular común, ofrecen **respuestas diferenciadas y ajustadas a las características individuales de los alumnos**.

La atención a todo el alumnado de un centro, sean cuales sean sus características, tenga o no necesidades educativas especiales, debe estar presidida por los siguientes **principios generales**:

- Principio de inclusión.
- Principio de normalización.
- Principio de personalización.
- Principio de igualdad de oportunidades.

Teniendo en cuenta que lo que persiguen las medidas de atención a la diversidad es adaptarse a las individualidades del alumnado, éstas han sido propuestas en base al grupo de alumnos descrito en el apartado 2.

El carácter abierto y flexible del currículo no sólo permite, sino que tiene por fin, atender a la diversidad del alumnado y hemos de ser conscientes de que siempre vamos a tener diversidad, ya que una clase siempre es **heterogénea**.

La mejor manera de atender a esta diversidad y evitar deficiencias de aprendizaje es programar desde un punto de vista **sensible a las diferencias** y que favorezca **la individualización de la enseñanza**, sin perder de vista los siguientes **objetivos**:

- Prevenir la aparición o evitar la consolidación de las dificultades de aprendizaje.
- Facilitar el proceso de socialización y autonomía de los alumnos.
- Asegurar la coherencia, progresión y continuidad de la intervención educativa.
- Fomentar actitudes de respeto a las diferencias individuales.

En el aula, tendremos que adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumnado en su diversidad, así como prestar especial atención a la organización de los espacios y los tiempos, de modo que sean acordes a las necesidades y características de los alumnos; es decir, llevar a cabo un **diseño universal del aprendizaje**. Al mismo tiempo, conviene favorecer una **constante interacción** con el profesorado y entre los compañeros.

La metodología que voy a desarrollar, tal y como he explicado en el apartado



correspondiente, estará basada entre otras cosas en los principios del **aprendizaje constructivista y cooperativo**, siendo estos dos conceptos fundamentales a la hora de atender a la diversidad, ya que hacen que los alumnos sean los protagonistas de su propio proceso de aprendizaje. Para ello, llevaremos a cabo las siguientes **actuaciones**:

- Efectuar una prueba inicial para poder partir de los conocimientos previos del alumnado.
- Plantear actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades y actividades con gradación de dificultad para adaptarlas a las capacidades de todos.
- Organizar tareas de aprendizaje por proyectos y provocar situaciones de aprendizaje cooperativo mediante tareas en grupo.
- Proponer actividades de ampliación para ciertos alumnos. No debemos olvidarnos de los alumnos que presentan ritmos más elevados de aprendizaje a los que se les exigirá una profundización mayor en la materia, a través de la realización de tareas que les permitan desarrollar sus capacidades investigativas y de razonamiento, de modo que no pierdan la motivación.
- Diseñar actividades de refuerzo para aquellos alumnos que tengan un menor nivel de partida de algunos conocimientos o encaminadas a ayudar en la recuperación de las partes del temario suspendidas.
- Proporcionar atención individualizada a los alumnos.
- Seleccionar materiales para el aula que pueda ser utilizado por todos los alumnos, destacando el papel de las TIC.
- Hacer hincapié en todo momento en los logros conseguidos por el alumno para que sea consciente de los mismos, fomentando su motivación y autoestima.
- Favorecer la autonomía de los alumnos.

En resumen, desarrollaremos una metodología en la que el alumno adopte **un papel activo** en su propio proceso de aprendizaje, siendo nuestra labor la de guiar de dicho proceso.

Organizaré el **espacio** de tal manera que los alumnos con mayores dificultades de aprendizaje se sitúen más próximos a nosotros de modo que podré interactuar con ellos con mayor facilidad y prestarles un mayor nivel de atención y/o apoyo a lo largo del desarrollo del módulo. También conviene ubicarles junto a alumnos con menos dificultades o mayor nivel de conocimientos previos, de modo que provoquemos las ya citadas situaciones de aprendizaje cooperativo. Esta organización debe ser flexible a lo largo de todo el curso, variando en función de cómo cambien las necesidades. Aunque este curso con la situación de pandemia mundial es complicado ya que los alumnos ocupan sitios fijos en el aula.

En cuanto a los **tiempos**, en algunos momentos puntuales podemos ser flexibles en la realización de ciertas tareas, de tal manera que los alumnos con mayores problemas a la hora de ejecutarlas puedan apoyarse en la experiencia o resultados de otros compañeros que ya lo hayan hecho antes.

9.2. La atención al alumnado con NEE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Cuando en el aula tenemos **alumnos con necesidad específica de apoyo educativo** debemos llevar a cabo las denominadas adaptaciones curriculares, que no es otra cosa que adaptar en mayor o menor medida la programación didáctica o unidad de trabajo para algunos alumnos.

Conviene destacar que las medidas adoptadas para atender a la diversidad dentro de la Formación Profesional **no** pueden suponer una adaptación curricular **significativa**, ya que afectaría a las competencias profesionales, personales y sociales necesarias para obtener el título del correspondiente Ciclo Formativo. Por tanto, las adaptaciones curriculares sólo podrán afectar a:

Los elementos curriculares básicos: la metodología didáctica, las actividades y la priorización y temporalización en la consecución de los objetivos; como los tratados en el apartado anterior.

Los elementos curriculares de acceso: adaptación del centro y del aula a las condiciones del alumnado (equipos de ampliación de sonido, supresión de barreras arquitectónicas, elementos materiales a utilizar por el alumno); que serán tratados en este apartado.

En lo que se refiere a **distribución de material**, se entregará a los alumnos que lo necesiten por sus características (ya sean sensoriales, motrices o cognitivas) instrumentación, herramientas, o formatos de presentación de contenidos que supongan un mayor grado de facilidad en su manejo, mantenimiento, utilización y comprensión de los mismos.

En el caso de alumnos que presenten alguna **discapacidad física**, el módulo no supone el desarrollo de habilidades técnicas más allá del manejo del ordenador, por lo que apenas se ve afectado por este tipo de discapacidades. Para dichos alumnos, las adaptaciones a realizar afectarían exclusivamente a, en caso de que se requiera, la temporalización, pudiéndose darles más tiempo que a otros compañeros para realizar las tareas. Esto sin perjuicio, por supuesto, de la accesibilidad física del edificio, aunque esto no compete directamente al profesor.

Si concurre algún alumno con **discapacidad sensorial**, el profesor, atendiendo a la misma, requerirá el apoyo de profesionales o técnicos especializados para lograr una correcta comunicación con el alumno.

9.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores

En este módulo durante el curso 2022/2023 tenemos a un alumno repetidor:

- José Nicolás Chaves Rietz

El seguimiento individualizado de este alumno va a fundamentarse en ponerse en contacto con él indicándole la importancia fundamental de la asistencia a clase ya que nos encontramos en una formación en modalidad presencial. Además, se llevará a cabo un seguimiento personalizado a partir de tutorías y comunicaciones con el alumno de forma que nos vayan indicando las dificultades con las que se van encontrando a lo



largo del curso, para ello se disponen de unas hojas de seguimiento que nos permiten tener un registro del progreso del alumnado.

Dependiendo del desarrollo del alumnado durante el curso se les podrán mandar trabajos que favorezcan el aprendizaje de los contenidos curriculares del módulo.

10. Las unidades de trabajo: secuenciación y temporización

Los **contenidos básicos se han estructurado en 12 unidades de trabajo** que se relacionan a continuación. Además, se ha añadido un **bloque introductorio previo a los bloques consignados en la Orden de 7 de julio de 2009, con dos unidades de trabajo más**, para poder nivelar a los alumnos. Tras la experiencia de años anteriores, este bloque es estrictamente necesario debido a la falta de conocimientos previos del alumnado sobre Bioquímica, imprescindibles para el seguimiento de los contenidos básicos del módulo, y en concreto de Bioquímica enológica.

BLOQUE 0. INTRODUCCIÓN: MONÓMEROS Y POLÍMEROS BIOLÓGICOS EN EL VINO:

Unidad Trabajo 01. Bioelementos y Biomoléculas.

Unidad Trabajo 02. Importancia del estudio de las biomoléculas.

BLOQUE I. FUNDAMENTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Unidad Trabajo 1. Metabolismo de Levaduras Vínicas.

Unidad Trabajo 2. Principales Levaduras Vínicas.

Unidad Trabajo 3. Factores y Valoración de la Fermentación Alcohólica.

Unidad Trabajo 4. Utilización de Levaduras Secas Activas (LSA) y de Herramientas Biotecnológicas.

BLOQUE II. FUNDAMENTOS DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

Unidad Trabajo 5. Las bacterias lácticas en el vino.

Unidad Trabajo 6. La Fermentación Maloláctica en el vino.

BLOQUE III. HERRAMIENTAS BIOTECNOLÓGICAS:

Unidad Trabajo 7. Herramientas biotecnológicas en la elaboración de vinos.

BLOQUE IV. ENTURBIAMIENTOS Y PRECIPITADOS DE ORIGEN FÍSICO-QUÍMICO:

Unidad Trabajo 8. Enturbiamientos, precipitados y quiebras en el vino.

Unidad Trabajo 9. Procesos y Operaciones de Clarificación y Filtración en el vino.

BLOQUE V. ENFERMEDADES Y DEFECTOS DE LOS VINOS:

Unidad Trabajo 10. Enfermedades del vino producidas por levaduras y bacterias.

Unidad Trabajo 11. Defectos organolépticos del vino.

Unidad Trabajo 12. Los riesgos sanitarios y las buenas prácticas higiénicas, agrícolas y enológicas y los defectos del vino.

1ª Evaluación	0-I
2ª Evaluación	II-III

3ª Evaluación	IV-V
----------------------	-------------

El Módulo de Procesos Bioquímicos tiene una duración de 160 horas. En el horario lectivo semanal de Procesos Bioquímicos de 1º CFGS de vitivinicultura contamos con 5 sesiones semanales de clase. La temporalización del curso por sesiones es la siguiente:

TEMPORALIZACIÓN	Horas
Total de Horas para los 6 bloques temáticos, presentación	130
Horas para realización de pruebas escritas y prueba inicial	15
Horas para actividades complementarias u otros	15
HORAS TOTALES (32 semanas)	160

La secuenciación de contenidos por bloques temáticos, incluyendo las actividades y los exámenes que tendrán lugar al finalizar el bloque temático se relacionan a continuación:

BLOQUE 0. INTRODUCCIÓN: MONÓMEROS Y POLÍMEROS BIOLÓGICOS EN EL VINO:

50 horas.

BLOQUE I. FUNDAMENTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 45 horas.

BLOQUE II. FUNDAMENTOS DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 20 horas.

BLOQUE III. HERRAMIENTAS BIOTECNOLÓGICAS: 10 horas.

BLOQUE IV. ENTURBIAMIENTOS Y PRECIPITADOS DE ORIGEN FÍSICO-QUÍMICO: 15 horas.

BLOQUE V. ENFERMEDADES Y DEFECTOS DE LOS VINOS: 20 horas.

En la **primera evaluación**, el alumnado recibe una formación inicial con un total de **5 horas semanales** y, en la **segunda y tercera evaluación** el alumnado que cursa el Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura en **modalidad presencial tienen 5 horas semanales**, mientras que el alumnado que lo cursa en **modalidad dual**, realiza una formación en alternancia donde reciben clases teórico-prácticas **3 horas semanales en el centro educativo** y ponen en práctica los conocimientos adquiridos **2 días a la semana en la empresa**. Además, se realiza **1 hora a la semana, un seguimiento con el alumnado de modalidad dual de forma individual o grupal** para comentar la realización en la empresa de las actividades formativas relacionadas con el módulo Procesos Bioquímicos incluidas en el proyecto de FP Dual, y que se relacionan a continuación:

Actividad 4. Organización y control diario de la fermentación:

4.4. Selección del tipo de fermentación (espontánea o conducida) y en su caso su elección de la levadura y utilización o no de nutrientes y otras herramientas biotecnológicas.

4.8. Valoración y conducción de la Fermentación Maloláctica.

Actividad 5. Realización de operaciones durante la elaboración: Descube, Prensado, Trasiegos y otras:



5.4. Evaluación de la corrección del vino obtenido tras el descube (Sulfuroso) y de la necesidad de la Fermentación Maloláctica.

Actividad 7. Análisis microbiológicos básicos de los productos terminados o en elaboración (Vinos y Derivados):

Reconocimiento y caracterización de las levaduras y bacterias de mostos, vinos y derivados.

Selección de los medios de cultivo más apropiados para cada microorganismo.

Selección del método más adecuado para la identificación y/o recuento microbiológico.

Actividad 9. Clarificación de los vinos blancos y tintos:

9.6. Diferenciar los tipos de clarificantes según su actividad en los distintos tipos de vinos.

Actividad 13. Control de la calidad de los diferentes productos enológicos mediante distintos tipos de ensayos y en distintos momentos de la elaboración al envasado:

13.1. Identificación de los mecanismos de formación de enturbiamientos relacionados con fenómenos de óxido-reducción y/o fenómenos coloidales y precipitados de materias colorantes y cristalinos relacionados con las precipitaciones tártricas y los factores que influyen.

13.3. Determinación de los factores que influyen en el desarrollo de enfermedades y defectos y valoración de sus consecuencias sobre la calidad del producto elaborado.

Actividad 21. Elaboración y control de bebidas espirituosas:

21.2. Secuenciación y seguimiento de las fases de obtención de bebidas espirituosas, fermentación, destilación, añejamiento y mezcla.

11. Revisión y evaluación de la Programación

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula, así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

12. Bibliografía

Libros sobre Didáctica General (*Citadas expresamente en la Programación Didáctica y, el resto han sido simplemente consultadas para la elaboración de la misma).

- Argudo, J.; Panadero, B. (2002). **“Estrategias para introducir los temas transversales en el desarrollo curricular”**. Zaragoza: Gobierno de Aragón. Departamento de Educación y Ciencia.
- Ballester, M.; Batalloso, J.M.; Calatayud, M.A.; Córdoba, I.; Diego, J.; Fons, M.; Giner, T., Jorba, J., Mir, B., Moreno, I., Otero, L., Parcerisa, A., Pigrau, T., Pitaluga, Pujol, M.A.; Quinquer, D.; Quintana, H.E.; Sanmartí, N.; Sbert, C.; Sbert, M.; Weissman, H. (2006). **“Evaluación como ayuda al aprendizaje”**. España: Graó.
- Bravo Benítez, M. (2006). **“Estrategias educativas en el aula. Dinámicas, técnicas y recursos”**. Ed. Aljibe.
- Gargallo López, B. (2000). **“Procedimientos. Estrategias de aprendizaje. Su naturaleza, enseñanza y evaluación”**. Ed. Tirant Lo Blanch.

- *Mateu Sancho, J.; Castells Cuixart, P. (2004). **“El adolescente problemático”**. Ed. Hispano Europea.
- Medina, A.; Salvador, F. (2009). **“Didáctica general”**. 2ª Edición. Madrid. Prentice Hall.
- Ontoria Peña, A. (2006). **“Aprendizaje centrado en el alumno. Metodología para una escuela abierta”**. Ed. Narcea.
- Pujolás, I.; Mases, P. (2004). **“Aprender juntos alumnos diferentes”**. Ed. Octaedro.
- Tyler, R.W. (1973). **“Principios básicos del curriculum”**. Buenos Aires: Troquel.

Libros específicos sobre la materia

- Aleixandre Benavent, J.L. (1999). **“Manual de enología”**. Publicado Universidad Politécnica de Valencia.
- Flanzky, C. (2003). **“Enología: fundamentos científicos y tecnológicos”**. 2ª Edición. Ed. Mundiprensa.
- Hidalgo Togores, J. (2010). **“Tratado de enología”**. (2 tomos). 2ª Edición. Ed. Mundiprensa.
- Mareca Cortés, I. (1986). **“Origen, composición y evolución del vino”**. Ed. Alhambra.
- Molina Ubeda, R. (2001). **“Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas”**. Ed. Mundiprensa.
- Ough, C.S. (1996). **“Tratado básico de enología”**. Ed. Acribia.
- Peynaud, E.; Blouin, J. (2000). **“Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino”**. 4ª Edición. Ed. Mundiprensa.
- Rankine, B. (1999). **“Manual práctico de enología”**. Ed. Acribia.
- Ribereau-Gayon, P.; Dubourdieu, D.; Doneche, B.; Lonvaud, A.; Glories, Y.; Maugean, A. (2008). **“Tratado de enología”**. (2 tomos). 2ª Edición. Ed. Mundiprensa.
- Suárez Lepe, J.A.; Iñigo Leal, B. (2004). **“Microbiología enológica. Fundamentos de vinificación”**. 3ª Edición. Ed. Mundiprensa.



DEPARTAMENTO
INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL:
LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
Módulo 0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	GRADO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	Módulo 0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.
DURACIÓN:	96 horas
MODALIDAD	PRESENCIAL
GRUPO:	1º CFGS VITIVINICULTURA
PROFESOR/A:	RAFAEL REPISO RODRÍGUEZ
CURSO ESCOLAR:	2022/2023

ÍNDICE

1. Introducción	45
2. Marco normativo.....	46
3. Contextualización.....	47
4. Las Competencias	50
5. Los objetivos.....	51
6 Los elementos transversales	59
7 La metodología.....	63
8 La evaluación del aprendizaje.....	67
9 Programas de refuerzo y recuperación.....	74
11. Evaluación de la enseñanza	75
12 La atención a la diversidad y al alumnado con NEAE	76
13 Las unidades didácticas: secuenciación y temporización	78
14 Bibliografía	80
15. Anexo Dual.	80



1. Introducción

Este documento consiste en la programación didáctica correspondiente al Módulo 0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria, perteneciente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura y que se imparte en el primer curso del mismo. La programación se encuentra contextualizada en un aula del IES Santo Domingo.

La sociedad se ve determinada por el nivel educativo de sus habitantes, a la par que el ambiente sociocultural modifica al individuo y a su desarrollo como ciudadano, es por ello que la educación sería el medio por el cual los ciudadanos aprenden a desarrollarse e integrarse plenamente en el contexto en el que habitando agentes activos de su evolución.

La educación está constituida por el binomio enseñanza-aprendizaje, entendiendo enseñanza como la transmisión de conocimientos, ideas, experiencias, habilidades o hábitos a una persona o educando, y siendo el aprendizaje el proceso por el cual el educando, con la dirección directa o indirecta de su guía, y en una situación didáctica especialmente estructurada, desenvuelve las habilidades, los hábitos y las capacidades que le permiten apropiarse creativamente de la cultura y de los métodos para buscar y emplear los conocimientos por sí mismo.

Por todo esto es necesaria la programación, ya que el docente ha de crear el entorno idóneo para alcanzar una formación de calidad y universal.

Elaborada y modificada, si fuese necesario, por los equipos de ciclo y departamentos de coordinación didáctica, las programaciones didácticas son aprobadas por el Claustro de Profesores, y habrán de garantizar:

- La coherencia con los niveles de concreción curricular. Constituido el primer nivel por la legislación vigente tanto estatal como autonómica en materia de educación, y el segundo nivel por los documentos incluidos dentro del Plan de centro donde se impartan las acciones formativas, como son el Reglamento de Organización y Funcionamiento (ROF), el Proyecto Educativo (PE) y el Plan de Gestión (PG)
- La coordinación y equilibrio entre grupos de un mismo nivel educativo.
- La continuidad del aprendizaje a lo largo de los cursos, ciclos, niveles y etapas.

Por tanto, para el desarrollo de esta programación didáctica se han tenido en cuenta, el marco legislativo, la temporalización de las acciones a desarrollar, el contexto sociocultural del centro y la realidad de nuestra aula, siempre valorando tanto el grupo, como los requisitos específicos de cada alumno, desarrollando una programación que pretende garantizar la igualdad de oportunidades y la inclusión educativa de todo el alumnado.

A fin de asegurar que la programación sea efectiva y cumpla con estos propósitos formativos debe ser sometida a revisión permanente adaptándose a la realidad cambiante que proporciona el grupo-aula.

2. Marco normativo

La oferta educativa en el ámbito de la formación profesional viene determinada por una serie de leyes, reales decretos y órdenes de carácter nacional y autonómico que nos permiten enmarcar legalmente las acciones formativas.

2.1 Legislación nacional

- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional.
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, en su modificación por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- REAL DECRETO 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas.

2.2 Legislación autonómica

- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V «Formación profesional» del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.
- 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.
- ORDEN de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

Se seguirá la normativa que se había estado aplicando hasta ahora, ya que la LOMLOE no se implantará para los ciclos formativos durante este curso.



3. Contextualización

3.1 Características del centro y su entorno

El centro en el que se contextualiza esta programación es el IES Santo Domingo, cuyas principales características se explicarán a continuación.

El Instituto de Enseñanza Secundaria (IES) es un centro público situado en un antiguo convento del siglo XVII, ubicado en pleno casco histórico de la ciudad de El Puerto de Santa María, en un barrio de clase social media-baja. La población que habita en la localidad supera los 80.000 habitantes. El barrio cuenta con servicios de Biblioteca, Polideportivo, Centro cívico con distintas asociaciones culturales y vecinales, Centro de Salud, etc.

Resaltando que El Puerto de Santa María es una de las localidades enmarcadas dentro de la DOP vinos de Jerez-Sherry-Xérez, lo que influye directamente en el tejido socio productivo de la zona ya que nos encontraremos numerosas empresas dedicadas a la elaboración de vinos, destilados de vino y vinagres, además de contar con varios organismos e instituciones de alto interés como son el IFAPA, la UCA o el IVAGRO. No obstante, también podemos encontrar empresas de sectores afines como son cervecías, industrias de bebidas espirituosas y almazaras.

En total, entre todos los cursos, el centro consta de unos 1.000 alumnos/as, aproximadamente, y alrededor de 70 profesores/as, de los cuales la gran mayoría tienen una gran estabilidad al disponer de su destino definitivo en él. El centro oferta la etapa educativa completa de E.S.O., además de estudios de bachillerato en las modalidades de Ciencias de la Salud, Tecnológico, Humanidades y Ciencias Sociales. En horario nocturno, el centro imparte ESPA, Bachillerato para Adultos en las modalidades de presencial con los itinerarios de Ciencias y HCS y semipresencial de HCS.

La formación profesional está constituida por el ciclo formativo de grado medio de Elaboración de Aceites de Oliva y Vinos y el de ciclo de grado superior de Vitivinicultura, con oferta en modalidad presencial y dual.

La organización de los horarios es de 8:30-14:50 en horario de mañana, con dos recreos de 20 y 10 minutos cada uno, y por la tarde el horario del centro es de 16:00 a 22:30, con dos recreos de 15 minutos cada uno.

En cuanto a las instalaciones, el IES consta de tres plantas. En la primera se encuentra un claustro central, el gimnasio, la bodega, la sala de catas, la sala de profesores, aulas genéricas con pizarra digital, ordenador y proyector, secretaría, despacho del Equipo Directivo, administración y conserjería, aula de informática, entre otras. En la segunda, aulas específicas de dibujo e informática, taller de tecnología, despacho del orientador, los laboratorios de biología, de física-química y de análisis enológico, salón de actos, biblioteca,

despachos para los departamentos y más aulas, y en la última planta, hay aulas y departamentos. A parte de estas instalaciones, el centro cuenta con carritos de ordenadores portátiles para el uso del alumnado en las materias que sean necesarios, al tratarse de un centro TIC

En el centro existen y funcionan normalmente los diferentes órganos, tanto de gobierno como de coordinación docente que vienen marcados en la LOE-

LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes órganos que hay en el centro, están los de gobierno (consejo escolar, claustro de profesores y equipo directivo) y los de coordinación docente (equipos docentes, áreas de competencias, dpto. orientación, dpto. formación, evaluación e innovación educativa, equipo técnico de coordinación pedagógica, tutorías, departamentos de coordinación didáctica y dpto. de actividades complementarias y extraescolares).

El Equipo directivo consta de un director, una vicedirectora, una secretaria y cuatro jefes de estudios. El Equipo Técnico de Coordinación Pedagógica está constituido por el director, la vicedirectora, una jefa de estudio, el orientador, la jefa de departamento de formación, evaluación e innovación educativa, y por los coordinadores de las cuatro áreas existentes: social-lingüística, científico- tecnológica, artística y de formación profesional de la familia de industrias alimentarias.

El departamento de Industrias Alimentarias está formado por:

PRIMER CURSO CFGM

0317. Extracción de aceites de oliva.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz
0318. Elaboración de vinos.	D. Manuel Eleuterio Martínez Forján
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	D ^a . Ángela López Lozano
0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	D. Rafael Repiso Rodríguez
0321. Análisis sensorial.	D. Manuel A. Cobo Heredia
0030. Operaciones y control de almacén en la industria Alimentaria	D. Alexis F. Moreno Ramírez
0088 Formación y orientación laboral	D ^a M ^a José Polo Linares.

SEGUNDO CURSO CFGM

0319. Acondicionamiento de aceites de oliva.	D. Alexis F. Moreno Ramírez
0320. Elaboración de otras bebidas y derivados.	D ^a M ^a José Blanco Holgado.
0116. Principios de mantenimiento	D. Manuel Eleuterio Martínez Forján.



electromecánico.	
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.	D ^a . Ángela López Lozano
0323. Empresa e iniciativa emprendedora.	D ^a M ^a José Polo Linares.
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.	D ^a . Ángela López Lozano
0323. Empresa e iniciativa emprendedora.	D ^a M ^a José Polo Linares.
0090 Formación en centros de trabajo.	Todo el profesorado del Departamento que imparte 2º CFGM.
Horas de libre configuración.	D. Ángela López Lozano

PRIMER CURSO CFGS PRESENCIAL/DUAL

0077 Viticultura	D ^a . Laura Macías Pérez de Alarcón D ^a Ángela López Lozano
0078 Vinificaciones	D ^a M ^a José Blanco Holgado D. Manuel Eleuterio Martínez Forján
0079 Procesos bioquímicos	D. Rafael Repiso Rodríguez
0081 Análisis enológico.	D ^a . Ángela López Lozano. D ^a . Blanca Montero Cordón. D. Rafael Repiso Rodríguez
0085 Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	D. Rafael Repiso Rodríguez
0088 Formación y orientación laboral	D ^a M ^a José Polo Linares.

SEGUNDO CURSO CFGS PRESENCIAL/DUAL

0080 Estabilización, crianza y envasado.	D ^a Laura Macías Pérez de Alarcón D. Manuel Eleuterio Martínez Forján.
0082 Industrias derivadas.	D. Alexis F. Moreno Ramírez D. Manuel Eleuterio Martínez Forján
0083 Cata y cultura vitivinícola.	D ^a Araceli Molinero Torres
0084 Comercialización y logística en la industria alimentaria.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz
0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz

3.2 Características del Grupo-clase

Podemos afirmar que el grupo de 1º de CFGS durante el curso 2022/2023 es un grupo ampliamente heterogéneo, al estar formado por alumnos y alumnas de amplio rango de edad, orígenes formativos y experiencia profesional.

Las principales vías de acceso al ciclo formativo por parte de los estudiantes han sido:

- Educación secundaria obligatoria para adultos y bachillerato de adultos. Habiéndose formado algunos en el propio centro IES Santo Domingo.
- Otros ciclos formativos de grado medio o de grado superior.
- Carreras universitarias

- Bachillerato, Bachillerato Unificado Polivalente (BUP) y Curso de Orientación Universitaria (COU).
- Convalidación de estudios extranjeros.
- Prueba de acceso. Se requerirá tener, al menos diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba.

La mayoría de los alumnos tiene interés en el título para alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales que le permitan los siguientes objetivos:

- Especializarse en el trabajo relacionado con el mundo de la uva y la aceituna.
- Disponer de un trabajo estable y reglado.
- Seguir estudiando un ciclo de grado superior relacionado con los sectores implicados.
- Poder ampliar sus conocimientos para desarrollar su profesión y/o negocio familiar.

Aunque los intereses y fines difieran el objetivo común es poder mejorar su situación laboral, y es por ello que a lo largo de la programación de este módulo se va a hacer especial hincapié en la vinculación de la formación profesional con el mundo laboral, desarrollando prácticas, actividades complementarias y extraescolares, actividades, proyectos ... relacionados con los sectores oleícolas y vitivinícolas de modo que el alumno pueda alcanzar un aprendizaje holístico, complementado con sesiones informativas sobre opciones, proyección profesional y académica del ciclo.

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula buscarán la colaboración, cooperación y contacto del alumno.

Los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados ya que han sido ellos mismos quienes han elegido la formación, y es por ello que las líneas educativas que va a seguir esta programación didáctica son:

- Fomentar el trabajo individual, así como el cooperativo en equipo.
- Utilizar actividades variadas graduadas en dificultad.
- Fomentar el uso de las tecnologías de la información y comunicación.
- Colaborar con la orientación profesional del alumnado
- Establecer actividades complementarias y extraescolares haciendo uso de los recursos de la zona

4. Las Competencias

4.1 Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:



- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- e) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.
- k) Aplicar la normativa de Seguridad Alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.

4.2 Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
INA240_3 Industrias Derivadas de la Uvay del Vino	UC0769_3: Aplicar la legislación de productos- vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.

5. Los objetivos

El módulo 0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria es un módulo profesional con contenido transversal.

5.2 Relaciones entre resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

BLOQUE DE CONTENIDOS 1. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA VITIVINÍCOLAS		
UD 1. LEGISLACIÓN		
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
RA 1. Interpreta la normativa vitivinícola, analizando su repercusión en la protección del consumidor y del sector productor	a) Se ha identificado la normativa comunitaria, nacional y autonómica, su importancia y obligatoriedad de cumplimiento en función de su rango jerárquico	Interpretación de la normativa vitivinícola: Legislación española vigente. Referencia histórica. Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes. Legislación autonómica

	b) Se han reconocido los principios básicos de la Organización Mundial del Comercio y las disposiciones especiales sobre «indicaciones geográficas» señaladas en el acuerdo sobre los ADPIC.	Organización Mundial de Comercio. Desarrollo de los ADPIC (Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio) en materia de «indicaciones geográficas» Organización Común del Mercado Vitivinícola (OCM) y reglamentos europeos de aplicación
	e) Se han identificado la normativa en materia de plantación del viñedo y las distintas acciones que abarca la reestructuración y reconversión del mismo	Medidas relacionadas con el sector vitivinícola Agrupaciones de productores y organizaciones sectoriales.
	h) Se ha valorado la necesidad de normalización y control de los Vinos de Calidad Producidos en una Región Determinada (VCPRD) por medio de los Consejos Reguladores	Legislación europea vigente referida a Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas (VCPRD) Denominaciones de Origen. Reglamentos y Consejos Reguladores.
	i) Se ha reconocido la normativa relativa al etiquetado de los productos vitivinícolas (mostos, vinos de mesa, vinos de mesa con indicación geográfica VCPRD, vinos de licor, vinos de aguja, vinos gasificados, vinos espumosos), y su adecuación a los principales países importadores.	"Designación, denominación, presentación y protección de productos véricos."
UD 2. MEDIDAS ESPECÍFICAS		
RA 1. Interpreta la normativa vitivinícola, analizando su repercusión en la protección del consumidor y del sector productor	c) Se han valorado los objetivos generales que persigue la Unión Europea. para equilibrar y flexibilizar el mercado vitivinícola y las acciones que los desarrollan.	Potencial de producción. Mecanismos de mercado.



	d) Se han analizado las medidas de control del potencial de producción vinícola establecidas por la OCM y su influencia en el sector.	Normativa de aplicación y desarrollo de la OCM vitivinícola
	f) Se han detallado los diferentes mecanismos de mercado autorizados en los países comunitarios y su proyección en el sector.	Intercambios comerciales con terceros países.
	g) Se han identificado las prácticas y tratamientos recogidos en el Código Enológico Internacional y las directrices del Reglamento Técnico-Sanitario vigente.	Prácticas y tratamientos enológicos. Reglamento Técnico-Sanitario de productos vitivinícolas
UD 3. VID Y UVA		
RA 2. Gestiona la documentación específica del sector, relacionándola con su obligado cumplimiento.	b) Se han interpretado los formularios de la Declaración de Cosecha entregada en bodega	Gestión de la documentación de bodega. Declaraciones de cosecha, elaboración y existencias...
	g) Se han analizado las declaraciones de arranque y plantación de viñedo, y las solicitudes de: Arranque diferido, concesión de derechos de plantación, transferencia de derechos, ayudas comunitarias, reestructuración y reconversión del viñedo, destilaciones, almacenamiento privado, abandono de cultivo	Declaraciones y solicitudes poco habituales
UD 4. PROCESADO Y EXPEDICIÓN		
RA 2. Gestiona la documentación específica del sector, relacionándola con su obligado cumplimiento.	a) Se han cumplimentado los libros-registro de graneles, embotellado y tratamientos, exigidos por los organismos de Agricultura de las distintas Comunidades	Libros-registro de bodega.

	Autónomas	
	c) Se han analizado y cumplimentado los modelos oficiales de la Declaración de Existencias y la Declaración de Elaboración de cada tipo de vino de la bodega, en función de las entradas y salidas registradas	Declaraciones de cosecha, elaboración y existencias... Fichas y documentación del Consejo Regulador correspondiente.
	d) Se ha valorado la obligatoriedad de que todo producto vitivinícola que expida o reciba la bodega, vaya con su correspondiente	Documentos de acompañamiento de transporte de productos vitivinícolas.
	«documento de acompañamiento de transporte».	
	e) Se ha cumplimentado el modelo oficial de Declaración Trimestral de Alcohol.	Declaración de alcohol. Impuestos especiales
	f) Se han reconocido y cumplimentado los documentos de exportación, según las exigencias del país de destino.	Documentación de exportación de productos vitivinícolas Fichas y documentación del Consejo Regulador correspondiente.
BLOQUE DE CONTENIDOS 2. SEGURIDAD E HIGIENE		
UD 5. HIGIENE DE INSTALACIONES Y UTILLAJE		
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS



RA 3. Supervisa la aplicación de Buenas Prácticas Higiénicas y de Manipulación de los Alimentos valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos	a) Se han reconocido los requisitos legales e higiénicos sanitarios que deben cumplir las personas, equipos, utillaje e instalaciones del sector vitivinícola.	Supervisión de las Buenas Prácticas Higiénicas y de Manipulación de los alimentos: Reconocimiento de la legislación vigente asociada a la seguridad alimentaria.
	d) Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos, utillaje e instalaciones vitivinícolas.	Descripción de los procesos y productos de limpieza y desinfección. Condiciones de seguridad durante el uso y almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección
UD 6. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN		
RA 3. Supervisa la aplicación de Buenas Prácticas Higiénicas y de Manipulación de los Alimentos valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos	b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad del producto y la seguridad de los consumidores, de hábitos y prácticas inadecuadas durante la producción en el sector vitivinícola.	Valoración de los peligros sanitarios asociados a hábitos incorrectos y/o malas prácticas de elaboración del vino y derivados.
	c) Se han enumerado las principales intoxicaciones alimentarias del sector vitivinícola, identificando los agentes causantes, origen y toxicidad.	Descripción de las principales intoxicaciones asociadas a esos malos hábitos o prácticas de elaboración inadecuadas
	e) Se han clasificado los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la seguridad del producto final	Clasificación de los diferentes métodos de conservación de los alimentos
	f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos	Requisitos formativos sobre seguridad alimentaria de los trabajadores de la industria

	sobre la seguridad de los mismos.	alimentaria.
UD 7. APPCC		
RA 4. Gestiona los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.	a) Se ha reconocido la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol APPCC.	Gestión de los sistemas de autocontrol (APPCC) y de trazabilidad: Identificación de la legislación que establece como obligatorios tanto el sistema de autocontrol APPCC como la trazabilidad.
	b) Se han descrito los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).	Descripción de los 7 principios del sistema de autocontrol APPCC.
	c) Se han elaborado los diagramas de flujo de los productos vitivinícolas.	Interpretación de los diagramas de flujo del sector vitivinícola.
	d) Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a la producción	Identificación y valoración de los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a la elaboración del vino y sus derivados.
	e) Se han identificado los Puntos de Control Crítico (PCC) del proceso	Descripción de la sistemática para la identificación de los Puntos de Control Crítico (PCC).
	f) Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC.	Justificación de los Límites Críticos de cada PCC.
	g) Se han definido los parámetros asociados al control de los PCC.	Descripción de los métodos de vigilancia de cada PCC
	h) Se ha descrito la información que debe contemplar el documento APPCC y sus registros asociados.	Descripción de los documentos y registros necesarios para el establecimiento del sistema de autocontrol APPCC.



	i) Se ha valorado la importancia de la trazabilidad con respecto a la seguridad alimentaria	Relación de la trazabilidad con la Seguridad Alimentaria. Documentación y registros.
	j) Se han descrito los documentos y registros necesarios para identificar el origen, las etapas clave del proceso y el destino del producto.	

BLOQUE DE CONTENIDOS 3. CALIDAD

UD 8. NORMAS DE CALIDAD

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
RA 5. Aplica estándares voluntarios de Gestión de la Seguridad Alimentaria voluntarios como BRC, IFS o UNE-EN ISO 22000:2005 y otros, reconociendo sus ventajas	a) Se han descrito las diferencias entre lo exigido por la Legislación sobre Higiene y Seguridad Alimentaria y lo requerido por otras normas voluntarias sobre Gestión de la Seguridad Alimentaria.	Aplicación de otros estándares de gestión de seguridad alimentaria: Diferenciación entre la legislación sobre seguridad alimentaria y las normas voluntarias para la gestión de la seguridad alimentaria
	b) Se han identificado otros estándares voluntarios sobre Gestión de la Seguridad Alimentaria (BRC, IFS o UNE-EN ISO 22000:2005 y otros).	
	c) Se han descrito los aspectos principales de la norma de origen inglés BRC.	Descripción de la norma de origen inglés BRC.
	d) Se han descrito los aspectos principales de la norma de origen franco-alemán IFS.	Descripción de la norma de origen franco-alemán IFS
	e) Se han descrito los aspectos principales de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005	"Descripción de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005"

	f) Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.	Valoración de las diferencias entre las normas descritas, identificando sus ventajas e inconvenientes.
UD 9. GESTIÓN DE CALIDAD		
RA 5. Aplica estándares voluntarios de Gestión de la Seguridad Alimentaria voluntarios como BRC, IFS o UNE-EN ISO 22000:2005 y otros, reconociendo sus ventajas	g) Se han identificado las fases para la obtención de los certificados de estas normas h) Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas.	Principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria. Acciones correctivas.

5.3 Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
- c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

5.4 Orientaciones Pedagógicas

Este módulo profesional contiene formación asociada a la función del control del cumplimiento de la normativa específica y de la seguridad alimentaria en el sector vitivinícola.



La gestión de la seguridad alimentaria incluye aspectos como:

- Aplicación de la normativa vinícola.
- Plan de autocontrol basado en el sistema APPCC.
- Aplicación de las normas de seguridad.

El proceso se aplica en:

- La elaboración de vinos.
- La elaboración de destilados, licores, vinagres y otros derivados.

5.5 Líneas de actuación

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permitan alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Análisis de la normativa vitivinícola, su importancia y obligatoriedad.
- Conocimiento de los principios que rigen en la UE para el control del sector y las implicaciones que conllevan.
- Manejo de la documentación: Libros de registro, declaraciones periódicas, solicitudes, etc., utilizando preferentemente las TIC y los programas específicos de control.
- Conocimiento de los principios básicos aplicados en el sector vitivinícola para garantizar la seguridad alimentaria.
- Realización de las principales operaciones relacionadas con la seguridad alimentaria: Elaboración de planes de apoyo, identificación y valoración de peligros físicos, químicos y biológicos, identificación de los Puntos de Control Crítico y los métodos de control de esos peligros.
- Realización e interpretación de diferentes sistemas de autocontrol y de trazabilidad.

6 Los elementos transversales

Según el Decreto 436/2008 de 2 de septiembre y el artículo 39 de la LEA en el cual se establecen las actividades de las enseñanzas, el desarrollo de la vida de los centros y lo establecido en el Proyecto Educativo de centro, en esta programación se recogen como elementos transversales a trabajar los siguientes:

- El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales.
- El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
- La cultura andaluza.
- Contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.
- Aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
- El fomento de la cultura emprendedora, creación y gestión de empresas y autoempleo, así como el conocimiento del mercado de trabajo y de las relaciones laborales.

- El empleo de tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito laboral y productivo.

Estos temas serán trabajados de forma transversal durante el curso, así como en forma de efemérides con el resto del centro.

Cabe destacar el proyecto TIC que será trabajado durante todo el curso a través de la metodología.

6.2 Tecnologías de la información y la comunicación

Las tecnologías de la comunicación y la información son herramientas fundamentales tanto a nivel educativo como profesional hoy día, es por esto que la metodología que se va a seguir a lo largo del curso las va a integrar como medio complementario de comunicación y trabajo dentro y fuera del aula de este modo se emplearán las siguientes herramientas:

- Presentaciones y material didáctico docente compartido de forma virtual a través de Classroom
- Comunicación personal entre docente y alumnado a través de las siguientes vías, I-pasen y correo electrónico.
- Creación de actividades y trabajos y entrega de las mismas a través de Classroom.
- Comunicación entre alumnos con el docente a través del tablón de Classroom que hace las veces de foro informativo y de comunicación, complementario a las clases presenciales.
- Comunicación y recordatorio de fechas importantes a través de Google Calendar.

Más allá de adquirir destreza en manejo de equipos informáticos, los alumnos deben aprender a usar de forma eficaz los medios de información y comunicación actuales. El módulo en sí mismo es un estupendo marco para el desarrollo de estas habilidades relacionadas con las nuevas tecnologías, por el gran uso que se da a las herramientas informáticas, en este caso para la creación de un sistema de autocontrol en la industria alimentaria y el diseño del etiquetado de productos elaborados.

6.3 Trabajo en equipo

En el mundo laboral se trabaja dentro de una organización, con compañeros de equipo, clientes, usuarios, jefes... es por esto que desde la formación profesional debemos de tener especial atención en que el alumnado adquiera las competencias necesarias para poder desenvolverse correctamente en un entorno laboral incidiendo en el buen comportamiento, comunicación y trabajo en equipo.

Es por ello que a lo largo del módulo vamos a trabajar en forma de distintos agrupamientos que, sin dejar a un lado el fomento de la autonomía y el trabajo individual, nos permitan desarrollar de forma plena y consciente un ambiente de trabajo cooperativo y colaborativo fomentando la comunicación y escucha activa entre todos los miembros. Para ello trabajaremos tanto en pequeños grupos como en gran grupo a lo



largo del curso, especialmente en el desarrollo de actividades, proyectos, juegos y prácticas.

6.4 Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Estos tres principios son, actualmente la base de trabajo de la mayoría de empresas europeas en el sector alimentario, de tal modo que muchas de ellas incluso presentan certificaciones no obligatorias en las que se asegura su compromiso con la calidad, la prevención de riesgos laborales y el medio ambiente.

Conociendo la gran importancia que tiene en el sector productivo, es normal que en la formación profesional hagamos especial hincapié en estos tres pilares de la sociedad europea actual los cuales estarán directamente relacionados con la adquisición de competencias necesarias para que el alumnado no solo sea un gran profesional el día de mañana si no que sea un agente activo de su propio aprendizaje de modo que actúe como un ciudadano implicado en el avance de la sociedad.

6.5 Valores, habilidades sociales y personales

A pesar de que la Formación Profesional tiene un carácter más técnico, la educación en valores sigue siendo tan importante como en las enseñanzas obligatorias. Sin embargo, entiendo que los valores han de hacerse llegar a los alumnos desde un punto de vista aplicado a su futura labor; por ello, quiero que los alumnos sean conscientes de las implicaciones morales y sociales de las diferentes actividades que realicen y que sepan reconocer y respetar los límites sociales y morales de los diferentes proyectos o trabajos. En resumen, que adquieran ética profesional. El tratamiento de estos temas se llevará a cabo a lo largo de todo el curso, relacionando cada contenido con sus posibles consecuencias a nivel ético.

Además, debido a la globalización y a los movimientos migratorios, es cada vez más habitual que se den situaciones de trabajo en un contexto internacional; sin ir más lejos, en el propio grupo hay alumnas inmigrantes. En consecuencia, los alumnos deben saber reconocer, apreciar y respetar las diferencias culturales y las

costumbres de otras comunidades con el objetivo de poder enriquecer el trabajo común para que estas diferencias no representen un obstáculo, sino un valor añadido. El modo de trabajar esto es día a día, en el aula, a través del trabajo en equipo y el aprendizaje cooperativo.

Las habilidades sociales es un ámbito muy amplio, prácticamente infinito, que engloba todo aquello que nos ayuda en nuestras relaciones con los demás. En aras de acotarlo, he seleccionado algunas habilidades que son especialmente útiles en un entorno profesional:

- Habilidades formativas básicas: capacidad de enseñar a otros y transferir información de forma clara y entendible.

- Comunicación oral y escrita: habilidad para exponer los contenidos que se quieren transmitir, ya sea de forma oral o escrita, utilizando un vocabulario y un estilo apropiados.
- Negociación: habilidad para planificar, desarrollar y cerrar una transacción de forma satisfactoria para todas las partes participantes.

Para llevar esto a cabo me serviré de las metodologías de trabajo en equipo y aprendizaje cooperativo, que son las que favorecen la comunicación e interacción entre los alumnos. Además, ya se ha previsto plantear como tarea una presentación oral.

A lo largo del curso, se brindará a los alumnos en numerosas ocasiones la oportunidad de trabajar de forma libre, siguiendo su propio ritmo de trabajo, con el objetivo de potenciar su autonomía y desarrollar algunas cualidades de sus habilidades personales:

- Organización y planificación: poner en orden las diferentes tareas a realizar y los pasos a seguir para alcanzar un determinado, teniendo en cuenta los recursos necesarios.
- Toma de decisiones: evaluar todas las posibles alternativas, estimando los resultados o consecuencias de cada una de ellas para hacer elecciones racionales y razonadas.
- Adaptación a nuevas situaciones: reconducir los cambios o contratiempos que puedan surgir durante el desarrollo de alguna actividad o proyecto.

6.6 Espíritu emprendedor, innovación e investigación

El ciclo formativo ya contempla el módulo Empresa e iniciativa emprendedora, por lo que gran parte de este tema queda cubierto por el mismo. No obstante, considero que el espíritu emprendedor debe trascender del ámbito empresarial y ser sinónimo de tener iniciativa y creatividad.

Los alumnos deben desarrollar un pensamiento crítico, que les permita identificar y justificar los puntos fuertes y débiles de un contenido o trabajo, ya sea realizado por ellos mismos o por terceros, sin dejar de ser curiosos e investigar. También han de ser capaces de generar conocimientos nuevos e innovadores, así como saber buscar los recursos y medios necesarios para poder llevar estas nuevas ideas a la práctica, sabiendo mantener los pies en la tierra y dotar a sus proyectos de coherencia y una dosis de realidad.

6.7 Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado supone la implicación de todos los agentes relacionados con la formación, el alumnado en su propio proceso de aprendizaje, el docente a través de la enseñanza y el centro como director de las acciones a realizar. Estas acciones del centro se reflejan en la realización de una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:



- Plan de apoyo a las bibliotecas escolares y de organización y funcionamiento de la biblioteca del centro.
- Plan lector
- Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria PARCES
- Plan escuela TIC 2.0
- Plan de apertura de centros docentes
- Plan de gratuidad de libros de texto
- Programas de tránsito
- Plan de igualdad de género en educación
- Forma joven
- Plan de convivencia escolar
- Proyecto Erasmus +
- Intercambios educativos
- Plan de salud laboral y PRL
- Practicum Master de Secundaria.
- Plan de colaboración con Balbo Teatro Asociación cultural
- Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola
- Aula de Cina
- Proeducar. Reincorporate
- Aula de Jaque
- Proyectos centro TIC
- Inicia
- Aldea.

7 La metodología

7.2 Los principios didácticos o metodológicos

Fomentaremos el aprendizaje significativo, activo, participativo, motivador, transversal e interrelacional a lo largo de todo el módulo. Con esto, pretendemos, que el aprendizaje sea a largo plazo, aplicable a la práctica y que permita la interconexión entre conocimientos del mismo módulo, ciclo y experiencia vital. De acuerdo con las líneas pedagógicas establecidas en el Proyecto Educativo del centro y las orientaciones establecidas en el currículo, esta programación didáctica se basa en el modelo pedagógico constructivista siguiéndose además los siguientes principios metodológicos:

- Partir del nivel de desarrollo de los alumnos y de sus conocimientos previos, atendiendo a la diversidad natural del grupo, a través de actividades de inicio, desarrollo y afianzamiento del aprendizaje.
- Asegurar la construcción de aprendizajes adaptados al contexto laboral.
- Estimular el aprendizaje autónomo y el descubrimiento.
- Motivar la innovación y adquisición de nuevos conocimientos tanto teóricos como prácticos promoviendo el desafío cognitivo.
- Incentivar el pensamiento crítico.
- Favorecer la investigación y desarrollo de nuevos productos y procesos, trabajando el método científico.
- Crear situaciones que favorezcan la actualización de conocimientos, sean motivadoras y promuevan los procesos reflexivos haciendo

- uso de las nuevas tecnologías.
- Favorecer la implicación y participación de los alumnos en su propio aprendizaje.
 - Desarrollar las TIC y TAC.

Para ello durante el módulo se seguirán una serie de metodologías pedagógicas con las que alcanzar los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje como son la gamificación, aprendizaje basado en proyectos, el aprendizaje cooperativo, el aprendizaje práctico, el empleo de las TICs-TACs y la clase expositiva, siempre adaptándonos a la realidad del grupo-aula y a sus procesos de aprendizaje.

7.3 Las actividades de enseñanza-aprendizaje

A fin de poder adaptarnos a los procesos de enseñanza aprendizaje se desarrollarán tipos de actividades muy variadas a lo largo del módulo.

- Clases teóricas.** Modalidad organizativa de la enseñanza en la que se utiliza fundamentalmente como estrategia didáctica la exposición verbal por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Las clases teóricas constituyen estrategias organizativas para facilitar mucha información a un amplio número de alumnos, por lo que tendrán lugar en la impartición de contenidos de tipo teórico.
- Prácticas.** Estas prácticas se desarrollarán en laboratorio y buscan acercar al alumno la realidad práctica a través de actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio.
- Actividades de comprensión.** Intercaladas con las clases teóricas se desarrollarán actividades de comprensión de los contenidos para facilitar el aprendizaje interactivo.
- Actividades TIC.** Estas actividades podrán ser de diversa índole y consistirán en la realización y entrega de actividades a través de la plataforma Classroom, el desarrollo de un Site, uso de apps, envío de correos electrónicos, elaboración de vídeos, podcasts...
- Proyectos.** A lo largo del módulo se puede trabajar en forma de desarrollo de proyectos, por lo general, estos proyectos se llevarán a cabo en el segundo o tercer trimestre, momento en el que el alumnado ya se ha acostumbrado al ritmo de trabajo y va tomando cada vez más autonomía en su propio proceso de aprendizaje.
- Juegos.** Se podrán desarrollar juegos y actividades que fomenten el aprendizaje práctico de forma lúdica.

7.4 Organización de espacios, recursos y materiales

Tal como se indica en la legislación que regula el título, los espacios formativos mínimos con los que contamos para la impartición de este título en el centro son un aula polivalente, una bodega, un almacén, una sala de cata y un laboratorio de análisis de alimentos. Además de estos espacios mínimos disponemos en el edificio de un aula de informática y otras zonas comunes como el patio o el gimnasio, incluyendo el salón de actos, donde



realizar actividades variadas como exposiciones o conferencias, previa reserva del espacio ante la jefatura de estudios.

En el Proyecto educativo del centro y en el Plan de centro se establecen los criterios y procedimientos para el uso de espacios comunes dentro y fuera del centro, pautas marcadas por el Equipo Directivo y que serán convenientemente seguidas a lo largo del curso.

Durante la impartición del módulo de Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria se empleará el aula polivalente los lunes, martes y miércoles de 20.15 a 21.15 a razón de tres horas a la semana, no obstante, se podrá hacer uso del resto de espacios como el laboratorio, la sala de catas, el aula de informática... siempre que se informe de ello solicitándose a través del departamento a la jefatura de estudios con tiempo suficiente para su reserva.

Los recursos didácticos y materiales son de elaboración propia, creados a partir de las fuentes bibliográficas indicadas en esta programación didáctica. Para las actividades desarrolladas en laboratorio se emplearán los recursos disponibles en el laboratorio, así como los materiales del departamento. Por otra parte, se hará uso de las pizarras digitales, proyectores, y pizarras de tiza para el desarrollo de las actividades teóricas. Los alumnos deberán contar con los siguientes recursos para poder desempeñar correctamente el módulo:

- Bata de laboratorio
- Guantes
- Cuaderno
- Calculadora
- Recursos TIC, acceso a un ordenador o tablet, si el alumno/a no dispone del mismo el centro cuenta con carritos con portátiles que han de ser solicitados al coordinador TIC.

7.5 Los materiales didácticos

En el desarrollo de este módulo no se dispone de libro didáctico impreso, es por ello que serán enviadas las presentaciones del docente a través de la plataforma Classroom. Cada presentación dispone de su propia bibliografía de consulta por parte del alumnado y esta bibliografía será complementada con artículos científicos y de divulgación, material audiovisual y páginas webs.

7.6 Los materiales curriculares

Estos materiales curriculares serán las explicaciones del docente directas y a través de las tecnologías de la información y la comunicación, el uso de la pizarra para explicaciones, y materiales gráficos y de papelería diverso.

7.7 Uso de los recursos TIC.

Serán empleados los siguientes recursos TIC:

- Classroom. Entrega de tareas, trabajos y actividades, realización de formularios, foro informativo de la clase a través del tablón de Classroom, así como medio para compartir materiales didácticos.
- Correo electrónico e I-pasen para comunicaciones.
- Pizarras digitales, proyectores, y terminales de ordenador para trabajar.
- Buscadores de internet y páginas web que se emplearán como webgrafía.
- Aplicaciones web, simuladores...

7.8 Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.8.1 Los agrupamientos y equipos de trabajo

En relación con los grupos de trabajo podemos afirmar que la distribución del aula se adaptará al tipo de actividad que se realice en cada momento, estando condicionada por el espacio, el mobiliario, el número de alumnos y por el tiempo. Pudiendo identificarse a grandes rasgos las siguientes disposiciones en relación con el tipo de actividades a desarrollar:

- Estilo individual, empleado durante el desarrollo de trabajos, actividades expositivas o de presentación. El alumno trabaja de forma autónoma.
- Estilo seminario en U o en círculo, fomenta el diálogo de todo el grupo, por lo que será elegido en debates y juegos colectivos. Aplicando una asociación de gran grupo.
- Estilo agrupado, los alumnos trabajan en pequeños grupos en los que se favorece la comunicación entre ellos, siendo el tipo de agrupamiento empleado en la planta de elaboración de productos según lo establecido por del Departamento de Industrias alimentarias. Este tipo de conformación en pequeños grupos también se emplea en el aula polivalente a fin de realizar trabajos, proyectos, juegos y otras actividades que permiten al alumno desarrollar sus capacidades de cooperación y liderazgo. Por lo general son agrupaciones de 2 alumnos.

7.8.2 Las relaciones intermodulares o interciclos

En orden de trabajar con un planteamiento integrado, significativo y relevante del proceso de enseñanza y aprendizaje, la interdisciplinariedad de los contenidos facilitará que el alumnado adquiera unos saberes coherentes, actualizados y contextualizados. Actividades que se proponen a nivel interdisciplinar:

- Trabajos monográficos, de investigación o prácticos.
- Actividades complementarias y extraescolares. Actividades dentro del centro, como videoconferencias, o salidas del



mismo.

7.8.3 La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo, dado que en el mundo profesional se suele trabajar en equipo, es conveniente que el alumnado aprenda a desenvolverse en ese tipo de situaciones que son, además, el marco ideal para que se produzca un aprendizaje cooperativo, coordinado y participativo. Con el fin de que el aprendizaje cooperativo y participativo sea efectivo, los grupos serán formados a criterio del profesor, buscando la heterogeneidad y la diversidad de capacidades entre los miembros.

7.8.4 La organización y gestión de desdobles

En este módulo no se contempla el desdoble ya que la ratio del grupo permite que las sesiones teóricas-prácticas se realicen de manera presencial en todo el grupo.

La finalidad de la evaluación del módulo es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo,
- permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje.

8 La evaluación del aprendizaje

La evaluación constituye un elemento clave para orientar las decisiones curriculares, definir los problemas educativos, acometer actuaciones concretas, emprender procesos de investigación didáctica, generar dinámicas de formación permanente de profesorado y, en definitiva, regular el proceso de adaptación y contextualización del currículum en cada comunidad educativa, debiendo adaptarse a las necesidades e intereses del contexto escolar.

8.2 Momentos de evaluación

La evaluación es de carácter permanente y continua, llevándose a cabo por el equipo docente durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. 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 indica que la evaluación será por módulos.

Se realizan tres tipos de evaluación diferenciadas por el momento del desarrollo en el que se llevan a cabo, la evaluación inicial o diagnóstica que pretende conocer y ajustar la programación a las necesidades del grupo y de los alumnos en su diversidad, la cual no tiene carácter calificativo. La evaluación continua que permite conocer el progreso del alumnado y la evaluación final del módulo que nos permite observar globalmente el resultado del proceso de enseñanza aprendizaje del grupo y de los alumnos a nivel individual, analizándose los alumnos que promocionarán y los que deberán recuperar. De acuerdo a los tipos de evaluación se realizan, a lo largo del recorrido del curso, una sesión de evaluación inicial, si el módulo se imparte durante el primer curso, 3 sesiones de evaluación parcial, siendo la última en el mes de mayo y una sesión de evaluación final correspondiente a la finalización de las clases.

Cada módulo presenta 4 convocatorias para asegurar la adquisición de las competencias asociadas, no obstante, el alumnado según sus necesidades particulares podrá renunciar a la convocatoria o incluso a la matrícula del módulo según las directrices que vengan marcadas por la Dirección del centro.

Las sesiones de evaluación son dirigidas y coordinadas por el tutor del curso y en ellas participa todo el equipo docente del mismo, finalizando en la elaboración de un acta de la sesión en la que aparecen los acuerdos y las calificaciones por módulos decididas por el profesorado responsable que lo haya impartido. A fin de asegurar la uniformidad y coordinación del equipo docente, los periodos de evaluación de los módulos a realizar en el centro educativo se establecerán de acuerdo con la Jefatura de estudios teniendo en cuenta el calendario de la Formación Profesional Inicial.

8.3 Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Al impartirse el módulo en modalidad presencial la asistencia es obligatoria. Si una vez comenzado el curso transcurren 10 días lectivos sin que se observase la incorporación o se produjese la inasistencia injustificada o



reiterada de algún alumno o alumna, se podrá cursar la baja de oficio en el módulo. Asimismo, cuando un alumno falte de manera reiterada e injustificada durante el transcurso del curso a un determinado número de horas recibirá dos apercibimientos de forma certificada pudiendo perder el derecho a la evaluación continua si llegará al límite de horas. Las horas límite de faltas injustificadas vienen determinadas por la Dirección del centro según la carga horaria del módulo estableciéndose unos máximos tanto para los apercibimientos como para la pérdida de evaluación continua basado en unos criterios generales e igualitarios para todos los módulos que se imparten en el centro educativo.

El equipo educativo del Departamento didáctico elabora las programaciones didácticas instaurando los procedimientos y criterios de evaluación comunes, los instrumentos y criterios de calificación, las actividades de refuerzo para módulos pendientes y las actividades que se desarrollan en las horas de libre configuración.

En todo proceso de evaluación aseguramos que se cumple el derecho del alumnado a ser evaluados conforme a los criterios de plena objetividad, así como a conocer desde el comienzo de las clases los resultados de aprendizaje a alcanzar en cada módulo.

El proceso de evaluación debe atender globalmente a todos los ámbitos del estudiantey no solo a aspectos puramente cognitivos, por ello se ha de tener en cuenta la singularidad de cada individuo, analizando su propio proceso de aprendizaje, sus características y sus necesidades específicas a través de procedimientos de evaluación diversificados basados en la observación continuada y nunca en pruebas objetivas en exclusiva. Con este fin, los criterios de evaluación deben funcionar como reguladores de las estrategias de enseñanza puestas en juego, según las necesidades o desajustes detectados y como indicadores de la evolución de los sucesivos niveles de aprendizaje del alumno.

Al inicio del curso fueron publicados en el Proyecto Educativo los siguientes criterios de evaluación:

- En el desarrollo de las unidades didácticas se realizará un proceso de evaluación continua, con una calificación final que, de acuerdo con dicha evaluación continua, valorará los resultados conseguidos por los alumnos.
- Las actividades y trabajos en grupo se calificarán evaluándose, en su caso, tanto la calidad de los trabajos e informes, como la claridad de las exposiciones y el interés y la participación en las actividades, teniéndose en cuenta la coordinación de los alumnos en el grupo y el diálogo con los otros grupos.
- Se llevarán a cabo ejercicios y cuestionarios, así como trabajos y actividades individuales (tanto escritos como orales) con el fin de conocer y evaluar el grado en el que se van dominando los Resultados de Aprendizaje.
- El uso de simuladores, así como las habilidades y correctas prácticas desempeñadas en el laboratorio y la planta de elaboración de productos permitirán la evaluación de las competencias del alumnado.

Los procesos de evaluación no implican siempre al docente como agente evaluador único y principal (heteroevaluación), ya que existen otros formatos como son la autoevaluación, evaluación propia del estudiante frente a su rendimiento y aprendizaje, o la coevaluación, que permite la colaboración e implicación de todo el grupo. La elección de la técnica e instrumento de evaluación empleado van a condicionar el aprendizaje del alumnado debiendo cubrir la diversidad de necesidades del grupo y facilitar su capacitación.

Los criterios de evaluación seguidos en el módulo, desarrollados y acordados por el departamento didáctico se han basado en un modelo de agrupación de los contenidos en unidades didácticas pretendiendo precisar una nota numérica en base a los instrumentos relacionados con los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación del módulo.

La evaluación se realizará por bloques, se pretende, por tanto, poder trabajar un bloque de contenido por evaluación, de modo que quedaría como sigue:

EVALUACIÓN	UNIDADES DIDÁCTICAS
1ª EVALUACIÓN	5, 6, 7
2ª EVALUACIÓN	1,2,3,4
3ª EVALUACIÓN	8 y 9

La secuenciación de bloques comienza por el 5, 6 y 7 ya que es la formación inicial necesaria para aquellos alumnos que se van a incorporar al proyecto DUAL a partir de enero de 2023 (segundo trimestre)

Respecto a la asistencia en la evaluación continua, según indica 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. Dentro del CAPÍTULO I: Disposiciones generales, se encuentra el Artículo 2: Normas generales de ordenación de la evaluación, con dos subapartados

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

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

En este sentido el departamento acuerda en reunión de departamento del día 2 de noviembre, prorrateada hasta el día 16 de noviembre de 2017 y sin modificaciones posteriores, que de lo citado anteriormente se entiende por asistencia regular: una Asistencia del 80% de las horas lectivas de cada módulo (80% en cada evaluación parcial). En este sentido se contabilizan el



total de las ausencias, tanto justificadas como injustificadas. En el caso de no asistir el 80% el alumnado no podrá ser evaluado de forma continua y se considerará la calificación de No Evaluado como la obtenida en el trimestre correspondiente. Debiendo recuperar la evaluación tal y como se especifica en el apartado correspondiente de la programación.

En cuanto el alumnado llegue al 15% de faltas por trimestre se les avisará mediante notificación en Séneca, además de ser comentado a su tutor o tutora para que el alumno sea consciente de su situación. Una vez alcanzado el 20% volverán a recibir una notificación vía Séneca informándoles la pérdida de la evaluación continua.

8.4 Los criterios de calificación

Como criterio general de calificación, se establece por el Proyecto educativo del centro que las calificaciones trimestrales y/o finales del alumnado en el módulo serán el resultado del cálculo de la media ponderada entre las obtenidas a través de los diferentes indicadores e instrumentos de calificación contemplados en la programación. Así como, la recuperación de módulos se hará dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, mediante la realización de trabajos individuales y de grupo, explicaciones del profesor y realización de pruebas escritas, teniendo en cuenta que se trata de una formación integral del alumno.

- A. El peso que tendrán los distintos trimestres sobre la nota final del curso será de 40% para el primer trimestre, 40% para el segundo y 20% para el tercero.
- B. La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales obteniendo una calificación final acorde al desempeño durante el transcurso del curso.
- C. Los módulos profesionales se califican numéricamente de 1 a 10 sin decimales, siendo necesario obtener una calificación de 5 o superior para superar cada módulo profesional
- D. 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.
- E. En este módulo es obligatoria la asistencia presencial a más del 80% de las horas lectivas del módulo por cada evaluación parcial a fin de no perder la evaluación continua. Entendiendo como faltas, las justificadas y no justificadas.
- F. Se considera falta justificada cualquiera de las circunstancias siguientes:
 - Enfermedad (se requiere documento médico en el que se especifique la imposibilidad para el alumno/a de asistir a clase), casos de fuerza mayor y accidente.

- Defunción de un familiar.
- Citación judicial.
- Campeonatos escolares de la Junta de Andalucía.
- Asistencia a concursos oficiales
- Viajes o visitas programadas por el centro.

G. Pruebas objetivas.

- Inasistencia a una prueba objetiva, si la falta está debidamente justificada el alumno/a podrá ser convocado de nuevo.
- Si copia en una prueba objetiva el alumno/a automáticamente tendrá una calificación de suspenso y pasará a ser evaluado en la evaluación siguiente. Si es menor, se avisará a tutores legales y será sancionado con la pérdida de exámenes voluntarios que el profesor/a estime oportunos hacer y no recoja la ley como obligatorios. Asimismo, se aplicarán las sanciones recogidas en el ROF entre las que se contempla que podrá ser suspendido de las actividades extraescolares que se desarrollen en el trimestre en el que haya ocurrido tal incidente.

H. Actividades, trabajos, proyectos.

Se evaluarán teniendo en cuenta su calidad, la expresión escrita, la claridad de las exposiciones, el interés y la participación en las actividades, valorándose la coordinación de los alumnos en el grupo y el diálogo con los compañeros.

Se podrán llevar a cabo ejercicios, tareas, proyectos y cuestionarios, así como trabajos, juegos y actividades (tanto escritos como orales) de forma que los alumnos/as participen de forma individual, en pequeño o gran grupo con el fin de evaluar el grado en el que se van dominando los resultados de aprendizaje.

I. Formas de evaluación.

Se podrán emplear cualesquiera de los siguientes métodos de evaluación tanto de forma independiente como conjunta a lo largo de las distintas unidades didácticas.

- Autoevaluación. Escala de valoración en la que el alumno evalúa su propio desempeño de forma crítica y valorativa. No corresponde con calificación numérica, pero permite al alumno reflexionar sobre su aprendizaje.
- Coevaluación. Test elaborados por los propios alumnos sobre distintas actividades, tareas y ejercicios desarrollados por ellos que permiten el aprendizaje cooperativo. Las calificaciones de estos test serán valoradas como notas de clase.
- Pruebas objetivas. Se pueden realizar, tipos test, casos prácticos, problemas, preguntas cortas, de desarrollo. En el caso de las pruebas objetivas que cuenten con tipo test y caso práctico o problema, el cuestionario test solo tendrá una opción válida de 4 opciones, la práctica valdrá 3 puntos debiendo contar con fundamento, desarrollo y conclusión. El test será válido si se supera una puntuación de 3 y



ambas partes han de sumar una puntuación de al menos 5 para su superación. Se contemplan otros tipos de pruebas objetivas como pueden ser preguntas cortas, de desarrollo, problemas a desarrollar en función de la unidad didáctica.

- Prácticas, trabajos, proyectos, actividades y juegos. Serán evaluadas con técnicas de observación, orales, escritas y prácticas teniendo en cuenta el desempeño del alumnado. Se calificará a través de una rúbrica para el desarrollo escrito y otra para las actividades de exposición oral, la puntuación necesaria para su superación es de 5.

INSTRUMENTO	PORCENTAJE
PRUEBA OBJETIVA (Test y caso práctico)	60%
PRODUCCIÓN ALUMNO/A (Prácticas, trabajos, proyectos, actividades y juegos.)	30%
ACTITUD (coevaluación, autoevaluación, cooperación y participación)	10%

J. Alumnos que superan el 20% de faltas justificadas e injustificadas.

El alumnado que haya superado el porcentaje del 20% tendrá derecho a realizar la prueba objetiva final y deberá llevar a cabo un trabajo o proyecto que el docente considere oportuno de forma que cumpla con los criterios de evaluación que se hayan evaluado a partir de las producciones de los alumnos.

9 Programas de refuerzo y recuperación.

A aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les hará una tutorización y seguimiento continuado. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés. En el caso de que fuese necesario, a este alumnado se le pueden encargar actividades y trabajos de refuerzo que faciliten el acceso al currículo sin que se realice una adaptación curricular significativa.

En este módulo durante el curso 2022/2023 no tenemos alumnos repetidores:

9.1 Periodos de recuperación

En el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la final, el alumnado que no ha superado el módulo, debe asistir a clase hasta el fin de las actividades lectivas, elaborándose un horario específico para este periodo en el cual se cumpla que la dedicación horaria respecto a las actividades de refuerzo sea de al menos el 50% de horas semanales del módulo. De igual forma, este será el periodo habilitado para aquellos alumnos que quieran mejorar su calificación en los módulos de primer curso.

El alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, 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 de finalización de las clases en junio de cada año.

Los periodos de refuerzo y recuperación vienen marcados por el proyecto educativo del centro.



9.2 Convocatorias especiales

Cada módulo presenta 4 convocatorias para asegurar la adquisición de las competencias asociadas, no obstante, el alumnado según sus necesidades particulares podrá renunciar a la convocatoria o incluso a la matrícula del módulo según las directrices que vengán marcadas por la Dirección del centro.

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.

11. Evaluación de la enseñanza

La programación es un elemento dinámico, en constante evolución que permite evaluar la propia acción del profesorado y su calidad como enseñante, así como detectar precozmente errores en la planificación y dificultades en la implementación de lo planificado, valorando si la contextualización se ha realizado eficazmente y contribuyendo a que la intervención docente sea efectiva.

El departamento de Industrias alimentarias vela por la calidad de la programación y para ello establece los siguientes indicadores que permitirán realizar la evaluación del proceso de enseñanza:

- Nivel de consecución de la programación.
- Desarrollo de la práctica docente
- Adecuación de los recursos empleados
- Resultados académicos del alumnado.
- Satisfacción del alumnado respecto al proceso de enseñanza.

La evaluación del proceso de enseñanza ha de ser igualmente continuo, objetivo y transparente, estableciéndose como elementos de evaluación de la programación la autoevaluación a través de una rúbrica, el diario del profesor y una encuesta anónima de satisfacción con la práctica docente que se realizará trimestralmente.

La evaluación de los resultados de la propia programación tiene dos finalidades fundamentales la autoevaluación por parte del profesor de cara a mejorar su proceso de enseñanza-aprendizaje y por otro lado el análisis por parte del equipo docente del departamento didáctico de cara a mejorar y adaptar las programaciones a los requerimientos reales del centro y el alumnado.

11.1 Seguimiento de la programación didáctica

Trimestralmente en el periodo de evaluación, así como a final de curso a fin de incorporar aquellas mejoras y modificaciones necesarias que se hayan observado durante el curso y que no hayan sido posible incorporar con anterioridad.

11.2 Propuestas de mejora

Teniendo en cuenta la información obtenida en las sesiones de evaluación y la información obtenida del alumnado.

11.3 Evaluación de la programación didáctica

Autoevaluación docente, heteroevaluación del departamento didáctico y del alumnado.

12 **La atención a la diversidad y al alumnado con NEAE**

12.1 La atención a la diversidad

De acuerdo con el Decreto por el que se regulan las condiciones para el éxito escolar y la excelencia de todos los alumnos desde un enfoque inclusivo, en las programaciones didácticas se incorporarán aquellas metodologías y prácticas educativas que permitan el progreso educativo de todos los alumnos y den respuesta a la diversidad de ritmos en el aprendizaje.

La formación profesional se construye sobre los pilares de pluralidad y flexibilidad. Pluralidad, como en el resto de enseñanzas, porque cada alumno es único y diferente al resto y flexibilidad porque a menudo nos encontramos con alumnos que compatibilizan sus estudios con otras tareas o actividades y nuestro deber es ayudarles a conciliar ambas cosas.

En el aula, tendremos que adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumnado en su diversidad, así como prestar especial atención a la organización de los espacios y los tiempos, de modo que sean acordes a las necesidades y características de los alumnos; es decir, llevar a cabo un diseño universal del aprendizaje. Al mismo tiempo, conviene favorecer una constante interacción con el profesorado y entre los compañeros.

La metodología que voy a desarrollar, tal y como he explicado en el apartado correspondiente, estará basada entre otras cosas en los principios del aprendizaje constructivista y cooperativo, siendo estos dos conceptos fundamentales a la hora de atender a la diversidad, ya que hacen que los alumnos sean los protagonistas de su propio proceso de aprendizaje. Para ello, llevaremos a cabo las siguientes actuaciones:

- Efectuar una prueba inicial para poder partir de los conocimientos previos del alumnado.
- Plantear actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades y actividades con gradación de dificultad para adaptarlas a las capacidades de todos.
- Proponer actividades de ampliación para ciertos alumnos. No debemos olvidarnos de los alumnos que presentan ritmos más elevados de aprendizaje a los que se les exigirá una profundización mayor en la materia, a través de la realización de tareas que les permitan desarrollar sus capacidades investigativas y de



razonamiento, de modo que no pierdan la motivación.

- Diseñar actividades de refuerzo para aquellos alumnos que tengan un menor nivel de partida de algunos conocimientos o encaminadas a ayudar en la recuperación de las partes del temario suspendidas.
- Proporcionar atención individualizada a los alumnos.
- Adaptar los tiempos en función de las necesidades del grupo.
- Organizaré el espacio de tal manera que los alumnos con mayores dificultades de aprendizaje se sitúen más próximos a nosotros de modo que podré interactuar con ellos con mayor facilidad y prestarles un mayor nivel de atención y/o apoyo a lo largo del desarrollo del módulo. También conviene ubicarles junto a alumnos con menos dificultades o mayor nivel de conocimientos previos, de modo que provoquemos las ya citadas situaciones de aprendizaje cooperativo. Esta organización debe ser flexible a lo largo de todo el curso, variando en función de cómo cambien las necesidades. Aunque este curso con la situación de pandemia mundial es complicado ya que los alumnos ocupan sitios fijos en el aula.

Nuestro grupo aula está formado por un grupo heterogéneo de alumnos que forman un alumnado rico en diversidad de edades y experiencias profesionales, lo que va a ser considerado como una característica positiva que desarrollar en el aula ya que favorece la tutorización entre iguales, por ello se fomentará participación tanto en el aula física como en la virtual de modo que los comentarios del alumnado enriquezcan el proceso de enseñanza-aprendizaje, y se trabajará en pequeños y grandes grupos a fin de fomentar el trabajo en equipo.

Por otra parte, consideraremos dentro de la atención a la diversidad a aquellos alumnos y alumnas con necesidades específicas de apoyo educativo.

12.2 La atención al alumnado con NEAE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Los alumnos con necesidad específica de apoyo educativo deben ser tenidos en cuenta de forma especial en la programación ya que implica la adaptación no significativa del currículo, que no es otra cosa que adaptar en mayor o menor medida la programación didáctica o unidad de trabajo para algunos alumnos debido a sus especiales requisitos.

Los elementos curriculares básicos: la metodología didáctica, las actividades y la priorización y temporalización en la consecución de los objetivos; como los tratados en el apartado anterior.

Los elementos curriculares de acceso: adaptación del centro y del aula a las condiciones del alumnado (equipos de ampliación de sonido, supresión de barreras arquitectónicas, elementos materiales a utilizar por el alumno); que serán tratados en este apartado.

En lo que se refiere a distribución de material, se entregará a los alumnos que lo necesiten por sus características (ya sean sensoriales, motrices o cognitivas) instrumentación, herramientas, o formatos de presentación de

contenidos que supongan un mayor grado de facilidad en su manejo, mantenimiento, utilización y comprensión de los mismos.

En el caso de alumnos que presenten alguna discapacidad física, el módulo no supone el desarrollo de habilidades técnicas más allá del manejo del ordenador, por lo que apenas se ve afectado por este tipo de discapacidades. Para dichos alumnos, las adaptaciones a realizar afectarían exclusivamente a, en caso de que se requiera, la temporalización, pudiéndose darles más tiempo que a otros compañeros para realizar las tareas. Esto sin perjuicio, por supuesto, de la accesibilidad física del edificio, aunque esto no compete directamente al profesor.

Durante este curso 2022/2023 y tras la realización de la evaluación inicial, se ha podido comprobar que no hay ningún alumno/a con NEAE no obstante en el caso que durante el curso se detectará una necesidad en el alumnado, se procederá a realizar una adaptación curricular no significativa conforme a los requisitos específicos del alumno/a. Así mismo, se tendrán en cuenta los siguientes casos de apoyo educativo adaptando el proceso de enseñanza-aprendizaje a los distintos ritmos del alumnado y a la base formativa inicial.

12.3 El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se les entregarán actividades de refuerzo. En este curso no hay alumnado en situación de pendiente del módulo.

13 Las unidades didácticas: secuenciación y temporización

El módulo 0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria pertenece al primer curso del ciclo formativo de grado superior en vitivinicultura, con **96 horas de carga lectiva a razón de 3 horas semanales** impartidas en el siguiente horario:

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16.00-17.00					
17.00-18.00					
18.00-19.00					
19.20-20.20					
20.20-21.20		AULA-05			
21.20-22.20		AULA-05	AULA-05		



TEMPORALIZACIÓN	HORAS
Total de horas para los 3 bloques temáticos, presentación	84
Horas para realización de pruebas escritas y prueba inicial	6
Horas para actividades complementarias u otros	6
HORAS TOTALES	96

Relación de unidades didácticas y contenidos curriculares con carga lectiva.

O.G	CCPPS	RA	UD	Ponderación		Peso nota del módulo %	Horas
				Criterios de Evaluación %			
k, m	a, k	1	1	CE a:2 CE b: 3 CE e: 3	CE h: 3 CE i: 2	13	12
k, m	a, k	1	2	CE c: 3 CE d: 2	CE f:3 CE g:2	10	6
k, m,	a, k, b	2	3	CE b: 2	CE g: 2	4	3
k, m,	a, k,b	2	4	CE a: 3 CE c: 2 CE d: 3	CE e: 3 CE f: 2	13	12
a, b, c, d, e	a, b, c, d,e	3	5	CE a: 2	CE d: 2	4	3
a, b, c, d, e	a, b, c, d,e	3	6	CE b: 2 CE c: 3	CE e: 2 CE f: 3	10	9
a, b, c, d, e	a, b, c, d,e	4	7	CE a: 3 CE b: 3 CE c: 3 CE d: 3 CE e: 3	CE f: 3 CE g: 2 CE h: 2 CE i: 2 CE j: 2	26	19

k	a	5	8	CE a: 2 CE b: 3 CE c: 3	CE d: 2 CE e: 3 CE f: 3	16	20
k	a	5	9	CE g: 2	CE h: 2	4	12

14 Bibliografía

14.1 Libros de didáctica.

Argudo, J.; Panadero, B. (2002). "Estrategias para introducir los temas transversales en el desarrollo curricular". Zaragoza: Gobierno de Aragón. Departamento de Educación y Ciencia.

Ballester, M.; Batalloso, J.M.; Calatayud, M.A.; Córdoba, I.; Diego, J.; Fons, M.; Giner, T., Jorba, J., Mir, B., Moreno, I., Otero, L., Parcerisa, A., Pigrau, T., Pitaluga, Pujol, M.A.; Quinquer, D.; Quintana, H.E.; Sanmartí, N.; Sbert, C.; Sbert, M.; W m , H (2006)

"Evaluación como ayuda al aprendizaje". España: Graó.

Bravo Benítez, M. (2006). "Estrategias educativas en el aula. Dinámicas, técnicas y recursos". Ed. Aljibe.

Gargallo López, B. (2000). "Procedimientos. Estrategias de aprendizaje. Su naturaleza, enseñanza y evaluación". Ed. Tirant Lo Blanch.

*Mateu Sancho, J.; Castells Cuixart, P. (2004). "El adolescente problemático". Ed. Hispano Europea.

Medina, A.; Salvador, F. (2009). "Didáctica general". 2ª Edición. Madrid.

Prentice Hall. Ontoria Peña, A. (2006). "Aprendizaje centrado en el alumno. Metodología para una escuela abierta". Ed. Narcea.

Pujolás, I.; Mases, P. (2004). "Aprender juntos alumnos diferentes". Ed. Octaedro.

14.2 Libros específicos

Armendáriz Sanz, José Luis (2012). "Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos". Ed. Paraninfo.

Martínez Calderón, Mª del Carmen (2014). "Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos". Ed. Síntesis.

Ferrandis-García Aparisi, Gloria (2013). "GESTION DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDADE HIGIENE ALIMENTARIAS". Ed. Síntesis.

15. Anexo Dual.

La FP Dual es una variante de la formación Profesional tradicional en la que se combina la formación en los centros educativos y en una serie de empresas adheridas a estos programas.

El alumno desarrollará sus estudios tanto en el centro educativo como en la empresa, siendo el número de horas y días que está en cada sitio variable.

Con esta nueva modalidad de estudios se pretende, por un lado, hacer partícipe al tejido empresarial de la formación de los futuros graduados y, por el otro, adaptar las enseñanzas de Formación Profesional a las demandas del mercado laboral y la realidad socioeconómica.



En este tipo de formación el alumno recibe una educación eminentemente práctica. Las finalidades de este proyecto experimental son:

- a) Mejorar la formación del alumnado, gracias a una vinculación real y mucho más extensa en el tiempo, con el que será su verdadero entorno de trabajo.
- b) Atraer a mayor cantidad de alumnos a la Formación Profesional, incrementando así el número de personas que puedan obtener un título de Formación Profesional.
- c) Conseguir mayor motivación en el alumnado disminuyendo el abandono escolar.
- d) Facilitar la inserción laboral como consecuencia de un mayor contacto con las empresas.
- e) Permitir al alumnado comprobar su nivel de vocación con la profesión.
- f) Incrementar la vinculación y corresponsabilidad del tejido empresarial.
- g) Potenciar la relación del profesorado de Formación Profesional con las empresas del sector.

15.1 El número de alumnos o alumnas participantes en el proyecto.

Actualmente ofrecemos 10 puestos en alternancia, pudiendo aumentar o disminuir a la fecha del comienzo del periodo de alternancia, en función de las variaciones en el número de empresas o nivel académico de los alumnos.

El alumnado del primer curso iniciará su formación inicial o previa de los módulos profesionales implicados o no en el proyecto de formación profesional dual en el centro educativo durante el primer trimestre. Se formará al alumnado en conceptos básicos iniciales necesarias para su formación en alternancia en la empresa. Una vez seleccionado, el alumnado participante se distribuirá entre las distintas empresas para comenzar su formación en alternancia, permaneciendo en las mismas al menos tres días a la semana entre los meses de enero y junio.

15.2 Coordinación con las empresas.

En el momento que se tenga el tipo de acuerdo que se establecerá con la empresa, se mantendrán reuniones con los centros de trabajo para informarles del acuerdo de colaboración. Se realizarán reuniones presenciales entre los tutores docentes y los laborales para abordar tareas organizativas y de funcionamiento, se volverán a explicar los compromisos adquiridos por cada una de las partes y se acordará la forma que se utilizará para realizar el seguimiento del alumno.

Por otro lado, se les dará a conocer los cuestionarios de evaluación recogidos en nuestro Proyecto Educativo, así como una ficha estandarizada para recoger propuestas de mejora.

- **Criterios para la organización de las actividades de seguimiento y coordinación**

Como criterio de carácter general se establece que las actividades de seguimiento y la coordinación se realizará por todo el profesorado del Departamento de Industrias Alimentarias implicado en la formación dual, siendo el último responsable el jefe del

departamento y el coordinador, que deben en todo momento conocer las actuaciones de los tutores docentes y laborales. Se cuidará no incomodar a las empresas con visitas excesivas por parte de los tutores docentes u otros profesores del Departamento.

Las empresas no pueden estar constantemente atendiendo nuestros requerimientos de forma presencial, dado que interrumpiríamos su proceso productivo, por ello usaremos, como ha quedado explícito en otro punto, las TICs de la que disponga, adaptándonos en todo momento a sus necesidades.

- **Instrumentos de registro del seguimiento del alumnado**
 - Entrevista del tutor docente y el laboral.
 - Programa formativo de cada alumno
 - Fichas de las actividades formativas.
 - Disponibilidad de uso de nuevas tecnologías de comunicación, plataformas y sistemas de mensajería, correo electrónico, etc. Todo orientado a que la comunicación con la empresa sea eficiente.
 - Las visitas a las empresas, se realizarán en la medida de lo posible de forma quincenal para realizar el Mecanismos de coordinación con la empresa, seguimiento y valoración del alumnado
- **Procedimientos para la valoración de la evolución y aprendizaje del alumnado.**
 - Entrevistas con el responsable laboral.
 - Control de asistencia en las hojas de registro correspondientes.
 - Realización de las actividades.
 - Implicación en el trabajo colaborativo.
 - Diario y memoria final del alumnado.
 - Rendimiento en el centro educativo y laboral.

15.3 Implicación de las empresas en la valoración del aprendizaje del alumnado:

En la modalidad de FP Dual es fundamental establecer cauces de comunicación adecuados y flexibles que permitan la relación constante entre el centro educativo y la empresa para, entre otras cosas, valorar el aprendizaje del alumnado por parte de la misma.

Se utilizarán diversos instrumentos de evaluación sencillos con los que la empresa registrará y valorará la evolución del aprendizaje de cada actividad del alumno con un rango de mal, regular, bien, muy bien y excelente.

La valoración de la empresa se coordinará con el centro educativo, pero respetando siempre la autonomía de la misma. Dicha valoración se llevará a cabo a través del cuaderno del alumno/a, de las hojas de seguimiento personalizadas y de diversas herramientas digitales como el correo electrónico, los formularios on line, etc.

La utilización del dominio iessantodomingo.com facilitará este proceso y redundará en una comunicación mucho más fluida y eficaz entre el centro educativo, el alumnado y la empresa.



15.4 Mecanismos e instrumentos de seguimiento del aprendizaje del aprendizaje por parte del propio alumnado

El alumnado dispondrá de una ficha para recoger y reflejar lo aprendido en la empresa y lo transmitirá a su tutor o tutora docente a través del mecanismo acordado para ello (correo electrónico, plataforma moodle, plataforma google for education).

Cada jornada reflejará en esta ficha de seguimiento el nombre del alumno o alumna, el número de la jornada, la fecha, el nombre de la empresa, las actividades formativas tratadas, el tiempo aproximado dedicado a cada una, personal de la empresa que indica la actividad (nombre y apellido), módulo profesional con el que se relaciona la actividad y una valoración del propio alumnado de su aprendizaje, mediante unas reflexiones tras la jornada formativa, donde se indique : qué se ha aprendido o practicado, qué se ha repetido, qué ha parecido lo más importante en la jornada de trabajo y qué problemas ha encontrado.

Esta ficha podrá ser utilizada como portafolio para hacer una exposición y presentación en el grupo, al resto del alumnado durante las clases de los módulos profesionales, para reflexionar y retroalimentar el proceso.

15.5 Criterios de selección y asignación del alumnado a las empresas

Se pretende que el alumnado que se beneficie sea la mayoría del grupo; si bien, la evaluación académica y su evolución en el ciclo durante el primer trimestre será fundamental, a este respecto se valorará:

- Resultados académicos durante el 1er trimestre.
- Asistencia y puntualidad.
- Motivación, predisposición, iniciativa y colaboración en el trabajo.
- Orden, limpieza y conservación de útiles y herramientas.
- El cumplimiento de las normas del centro, de seguridad y de higiene.

En este aspecto se deben distinguir dos conceptos, la selección y la asignación del alumnado a las empresas.

Respecto a la selección, el procedimiento y los criterios serán los acordados por el centro educativo para decidir si el alumno/a puede o no incorporarse a la fase de alternancia en las empresas, siendo necesario la participación del alumnado, profesorado, empresa y departamento de Orientación en este proceso de selección.

Para la selección del alumnado se establece: 70% calificación obtenida durante el primer trimestre y formación académica previa, 20% competencias actitudinales y sociales y 10% idoneidad del alumnado a la empresa.

Criterios de Selección		Puntuación	
70 %	Formación Inicial	Resultados académicos del primer trimestre (40 %) Asistencia y puntualidad (5 %) Motivación, predisposición, iniciativa y colaboración en el trabajo (40 %) Orden, limpieza y conservación de útiles y herramientas. (5 %) El cumplimiento de las normas del centro, de seguridad y de higiene. (10 %)	
20 %	Competencias actitudinales y sociales		
10 %	Idoneidad del alumnado a le empresa		
			TOTAL

15.6 Actuación en caso de renuncia

Se contempla la continuidad de la formación del alumnado de manera presencial en el centro educativo, valorándose la formación recibida hasta el momento del abandono o renuncia, valorándose la formación recibida en la empresa.

15.7 Formación Dual y Módulo 0085. Legislación vitivinícola y seguridadalimentaria.

PORCENTAJES	1ª EVALUACIÓN	2ª-3ª EVALUACIÓN	LUGAR
PRUEBA OBJETIVA (Test y caso práctico)	60%	30%	CENTRO EDUCATIVO
PRODUCCIÓN ALUMNO/A (Prácticas, trabajos, proyectos, actividades y juegos.)	30%	50%	CENTRO EDUCATIVO 1º EVALUACIÓN EMPRESA (2º Y 3º EVALUACIÓN)
ACTITUD (coevaluación, autoevaluación, cooperación y participación, desempeño)	10%	10%	CENTRO EDUCATIVO 1º EVALUACIÓN EMPRESA (2º Y 3º EVALUACIÓN)



DEPARTAMENTO...

MÓDULO PROFESIONAL: VITICULTURA

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo





PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
NOMBRE DEL MÓDULO	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	CFGS VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	VITICULTURA
DURACIÓN:	160 HORAS
MODALIDAD	PRESENCIAL
GRUPO:	PRIMERO
PROFESOR/A:	LAURA MACÍAS PÉREZ-ALARCÓN, ÁNGELA LÓPEZ LOZANO
CURSO ESCOLAR:	22-23

INDICE

1. **Introducción**
2. **Contextualización**
 - Características del Grupo-clase
 - Entorno
3. **Las Competencias**
 - 3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional
 - 3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

4. Los objetivos

- 4.1. Los resultados de aprendizaje
- 4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales
- 4.3. Orientaciones Pedagógicas
- 4.4. Líneas de actuación

5. Los contenidos

6. Los elementos transversales

- 6.1. Tecnologías de la información y la comunicación
- 6.2. Trabajo en equipo
- 6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente
- 6.4. Valores, habilidades sociales y personales
- 6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación
- 6.6. Participación en planes y programas

7. La metodología

- 7.1. Los principios didácticos o metodológicos
- 7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje
- 7.3. La organización espacial del aula
- 7.4. La organización de recursos materiales
- 7.5. Los materiales didácticos
- 7.6. Los materiales curriculares
- 7.7. Uso de los recursos TIC.
- 7.8. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales
 - 7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo
 - 7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos
 - 7.8.3. La coordinación y participación
 - 7.8.4. La organización y gestión de desdobles

8. La evaluación

- 8.1. Momentos de evaluación
- 8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)
- 8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar
- 8.4. Los criterios de calificación
- 8.5. Programas de refuerzo y recuperación.
 - 8.5.1. Periodos de recuperación
 - 8.5.2. Convocatorias especiales
- 8.6. La evaluación de la práctica docente

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

- 9.1. La atención a la diversidad
- 9.2. La atención al alumnado con NEE (Necesidades especiales de apoyo educativo)
- 9.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

10. Las unidades de trabajo : secuenciación y temporización



Unidad Didáctica Nº 1	Título			Nº de horas:
CONTENIDOS				
Actividades concretas a realizar	Objetivos Generales trabajados	Resultados de aprendizaje	Competencias asociadas	Criterios de evaluación

11.Revisión y evaluación de la Programación

- 1 Seguimiento de la programación didácticas
- 2 Propuestas de mejora
- 3 Evaluación de la programación didáctica

1. Introducción.

En opinión de Zabala M.A. (1989), la programación es un **instrumento fundamental** para poner en práctica una **enseñanza de calidad**.

Son muchas las razones para señalar la necesidad que tenemos los profesores para programar, una de ellas es que permite **adaptar** nuestro trabajo educativo a las **características de la realidad** en la que vamos a aplicarla.

La programación la podemos definir como un instrumento en manos del profesor **para establecer las decisiones sobre los distintos componentes curriculares en el ámbito del aula**, con el fin de planificar el proceso de enseñanza y aprendizaje, según Suárez Díaz, R. (2005). Tejada Fernández J., (2005), señala, que al elaborar la Programación nuestro Sistema Educativo da a los Centros un grado importante de autonomía pedagógica, pero al realizarla hay que tener en cuenta los demás niveles de Planificación.

Así:

- 1º El Currículo para el Ciclo Formativo de **Vitivinicultura** viene establecido por las Administraciones Educativas, el Ministerio de Educación y Formación Profesional en el **REAL DECRETO 1688/2007**, del 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior de Vitivinicultura y las enseñanzas mínimas correspondientes y la C.A. de Andalucía, **ORDEN de 7 de julio de 2009**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

En estas disposiciones curriculares nos vienen dados los cinco elementos curriculares **los objetivos, las competencias profesionales, los contenidos, las orientaciones metodológicas y criterios de evaluación**

Estos elementos son vinculantes para todos los Centros y por tanto toda Planificación ha de responder a ellos; de ahí que en la programación responda a esas disposiciones curriculares.

- 2º Partiendo y respondiendo a esos elementos curriculares cada **Departamento de Coordinación Didáctica** elabora las **programaciones de curso**.
- 3º Posteriormente cada profesor/a **adecua** la programación de curso a su grupo clase (aula) y toma como **punto de referencia** las disposiciones curriculares al elaborar la **programación de Aula** o conjunto de Unidades Didácticas que va a utilizar con su grupo-clase. Tal como indica Pérez Corbacho, J. (2005).

Consecuentemente todos los componentes de esta Programación han sido elaborados de conformidad a lo que nos viene dado por el Currículo establecido.

2. Contextualización.

Características del Grupo-clase.

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado superior tienen 20-30 años, siendo la edad mínima de 17, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida.

Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de bachillerato; no obstante, suele ser significativo el número de alumnos provenientes de grado medio, y existen alumnos que provienen del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado superior, o incluso con titulación universitaria.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión. Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.



En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje.

-Entorno.

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos TODOS los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de MÓDULO SÓLO señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Viticultura del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector

servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad. Refiriéndome a las instalaciones del Centro señalo, entre otras, taller -bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.

La relación con el Ayuntamiento es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura. Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre los profesores existen algunos que intentan trabajar en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria). Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

3. Las Competencias.

- a. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional.



Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo que contribuye a alcanzar el presente módulo, son:

- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

- b. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional.

La cualificaciones profesional y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título que se desarrollan con este modulo son:

Enotecnia INA 016_3 (RD 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia: ^[L]_[SEP]

- UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.
- UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos. ^[L]_[SEP]

4. Los objetivos.

- a. Los resultados de aprendizaje.

Desde esta materia se pretenden alcanzar los siguientes resultados de aprendizaje:

1. Determina la idoneidad del establecimiento del viñedo, analizando los factores naturales que intervienen.
2. Planifica la plantación, relacionando las variedades y patrones con las características

del vino que se va a elaborar.

3. Establece el sistema de conducción del viñedo, justificando su elección.
4. Organiza las labores culturales, relacionándolas con las características del producto a obtener.
5. Coordina los tratamientos fitosanitarios seleccionando los productos y técnicas respetuosas con el medio ambiente.
6. Controla el estado de madurez de la materia prima relacionándolo con la calidad del producto final.

b. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales.

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.

c. Orientaciones Pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada a la función de producción de materias primas en el sector del vino.

La producción de materias primas en el sector del vino incluye aspectos como:

- La idoneidad de una zona para el establecimiento del viñedo. Variedades.
- La planificación de la plantación y control de todas las operaciones relacionadas con el cultivo: sistema de conducción, poda, mantenimiento del suelo, operaciones culturales, riego.
- Protección del viñedo coordinando los tratamientos fitosanitarios.
- Técnicas de cultivo respetuosas con el medio ambiente.
- Medidas de seguridad en el manejo de la maquinaria y en la aplicación de productos fitosanitarios.



– Elección de las diversas alternativas tecnológicas teniendo en cuenta su influencia sobre la calidad de la uva.

– Control de la maduración de la uva según los métodos utilizados.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

– Producción de uva para vinificación.

d. Líneas de actuación.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional de Viticultura versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.
- Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo.
- Ejecución de los tratamientos fitosanitarios en el viñedo, con las medidas de protección necesarias y con el máximo respeto por el medio ambiente.
- Realización e interpretación de los análisis que permiten controlar la madurez.
- Realización de visitas a viñedos del entorno.

5. Los contenidos.

Los contenidos básicos son:

Bloque 1. Determinación de la idoneidad del viñedo:

- Propiedades del suelo. Físicas. Químicas. Biológicas.
- Factores climáticos. Índices climáticos.
- Toma de muestras de suelo. Análisis. Interpretación.
- Porta-injertos. Propiedades.
- Variedades. Aptitudes.
- Morfología, anatomía y fisiología de la vid.
- Ciclos vegetativo y reproductor. Estados fenológicos.
- Implicaciones medioambientales en el cultivo del viñedo. ^[1]_[SEP]

Bloque 2. Planificación de la plantación:

- Elección del tipo de vino que vamos a elaborar.
- Elección de porta-injerto, variedad y clon.
- Orientación del viñedo. Densidad. Marco de plantación.
- Labores previas: Desinfección. Nivelación. Subsolado. Desfonde. Enmiendas y abonado de fondo.
- Método de establecimiento del viñedo.
- Recepción y preparación de la planta.
- Organización de la plantación. Fecha. Técnica. Maquinaria. Economía.
- Cuidados posteriores a la plantación. [SEP]

Bloque 3. Selección del sistema de conducción:

- Análisis de los sistemas de conducción. Apoyados. Libres. Costes.
- Materiales para conducir la vegetación.
- Tipos de poda. Vaso. Cordón simple y doble. Guyot. Época y equipos.
- Influencia de las operaciones de verde sobre la calidad de la uva.
- Coordinación y control de un equipo de trabajo.

Bloque 4. Organización de las labores culturales:

- Técnicas de mantenimiento del suelo: Laboreo, herbicidas y cubiertas vegetales.
- Tipos de abonado: Mineral, orgánico y foliar.
- Selección de métodos y maquinaria para las labores culturales.
- Síntomas de carencias de nutrientes y fitotoxicidades.
- Tipo, cantidad y periodicidad del abonado. Costes.
- Riego. Método y controles.
- Operaciones en verde: Espergura, desnietado, despunte, deshojado y aclarado.
- Operaciones vitícolas especiales. Producción integrada. Viticultura ecológica.
- Elección de prácticas culturales respetuosas con el medio ambiente.
- Aplicación de normas de seguridad en el manejo de la maquinaria.



- Influencia de las labores culturales sobre la calidad de la uva. [11]
[SEP]

Bloque 5. Tratamientos fitosanitarios del viñedo:

- Principales plagas, enfermedades y virosis del viñedo.
- Detección de síntomas de plagas, enfermedades u otros accidentes.
- Determinación del método de lucha: Química, integrada y biológica.
- Métodos de muestreo para el cálculo de umbrales de tratamiento.
- Evaluación de daños por plagas y enfermedades.
- Productos fitosanitarios. Manipulación. Riesgos ambientales y para la salud. Componentes. Regulación.
- Maquinaria de aplicación de fitosanitarios. Pulverizadores. Atomizadores. Nebulizadores. Espolvoreadores. Aparatos de ULV.
- Utilización de EPI en la aplicación de tratamientos fitosanitarios.
- Eliminación de envases y restos de productos fitosanitarios.

Legislación medioambiental.

Bloque 6. Control de la madurez:

- Evolución del grano de uva.
- Compuestos de la uva. Síntesis y evolución.
- Tipos de madurez: Industrial, tecnológica, fenólica y aromática.
- Fundamentos de las técnicas de muestreo. Tipo de muestreo. Periodicidad.
- Métodos de control de madurez. Métodos de análisis.
- La madurez fenólica. Método de Glories. Cata de uvas y pepitas.
- Alteraciones de la madurez. Sanidad.
- Responsabilidad en la toma de muestras y en la realización de los controles.
- Utilización de las TIC en el registro y control de los resultados.

6. Los elementos transversales.

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral,

afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumno debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

a. Tecnologías de la información y la comunicación.

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

b. Trabajo en equipo.

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

c. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente.

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales.

Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje de, y control del gasto energético de las empresas del sector.

d. Valores, habilidades sociales y personales.

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y



no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia,...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos..
- Autoestima y confianza en uno mismo.

e. Espíritu emprendedor, innovación e investigación.

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

f. Participación en planes y programas.

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Innicia.

7. La metodología.

- a. Los principios didácticos o metodológicos.

En primer lugar, al hablar de metodología hemos de tener en cuenta que la Intervención Didáctica debe ser activa y participativa, para lo cuál se debe basarse en los siguientes Principios Básicos:

- Conocer el desarrollo de las capacidades y conocimientos previos.
- Favorecer la construcción de aprendizajes significativos, tanto desde el punto de vista de la materia como personal y social.
- Desarrollar la capacidad de aprender a aprender (estrategias y habilidades de planificación de su propia actuación de aprendizaje).
- Potenciar el desarrollo de la actividad mental, trabajo individual, en grupo, búsqueda de conexiones entre contenidos.

En segundo lugar la metodología ha de resultar de lo mas atrayente para el alumnado. Para ello, establecemos las siguientes líneas básicas:

- La fase explicativa y expositiva de la unidad didáctica se fundamentará en la participación e intervención directa del alumnado.
- El proceso de autoaprendizaje y el desarrollo de capacidades de comprensión y análisis será básico en el conocimiento previo que debe adquirir el alumno para enfrentarse a cada unidad.

En tercer lugar no podemos olvidar y por tanto debemos de prestar un esfuerzo por parte del profesorado en la idea de que no todos los alumnos son capaces de aprender al mismo ritmo y con la misma intensidad, por lo que la atención a la diversidad debe ser una de nuestras líneas.

- b. Las actividades de enseñanza-aprendizaje.

Si realmente queremos atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE** que sirvan de información al profesor y que ayuden a aprender al alumno.

- **Actividades de introducción y conocimientos previos**, para inducir el interés de los alumnos y conocer ideas y opiniones sobre los contenidos que se van a desarrollar.
- **Actividades de Desarrollo**, con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas



situaciones de trabajo: individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno.

- **Actividades de consolidación**, para contrastar las ideas nuevas con las previas así como aplicar los nuevos aprendizajes.

- **Actividades de Refuerzo y Ampliación**, para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptarán a las características y necesidades de los alumnos.

Las actividades de refuerzo para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos.

Las actividades de ampliación para aquellos alumnos que hayan alcanzado satisfactoriamente los contenidos propuestos realizarán trabajos preparados de antemano para profundizar en ellos, como ligeros trabajos de investigación sobre aspectos interesantes de las unidades. Para su desarrollo se les facilitará abundante bibliografía, direcciones web, etc.. **Actividades de Evaluación**, además de la observación de los alumnos en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos

- c. La organización espacial del aula.

El espacio que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo las actividades que se desarrollarán en los viñedos que visitaremos, será el aula de grupo, el laboratorio y la bodega. Además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro, como la visita a viñedos de la zona.

Debido a la pandemia, el alumnado tendrá siempre a l@s mism@s compañer@s dentro de su grupo burbuja con los que trabajarán más estrechamente en la realización de trabajos o en las prácticas.

- d. La organización de recursos materiales.

Entre todos los posibles tipos de recursos y materiales que podemos utilizar, se destacan a continuación los que normalmente conviene utilizar para este módulo.

- e. Los materiales didácticos.

- Libro de texto que se va a seguir.

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por el profesorado que imparte el módulo, basados en la bibliografía recomendada y estarán disponibles para el alumnado.

- Libros recomendados de consulta.

Se han recomendado a los alumnos otra serie de libros de consulta, que se

encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica.

- HIDALGO LUIS. Tratado de Viticultura. Ed. Mundiprensa (2002)
- Codex Enológico Internacional: Código Internacional de las Prácticas Enológicas. OIV, 2006.
- José Carlos Álvarez Ramos, José Luis Villarías Moradillo. DECÁLOGO DEL VITICULTOR. Cuidados de la viña para obtener grandes vinos, EDICIONES AGROTÉCNICAS, 2012.

f. Los materiales curriculares.

- Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.
- Material gráfico y de papelería diverso
- Pizarra .
- Laboratorio y campo.
- Revistas técnicas. ^[1]_[SEP]

g. Uso de los recursos TIC.

Revistas y artículos de contenido enológico. ^[1]_[SEP] Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC. Material audiovisual. Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.

En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante PowerPoint, al resto del grupo.

Recursos web: Al haber implantado en el IES “Google for education” El alumnado tiene a su disposición un correo y un espacio de almacenamiento ilimitado que puede utilizar para almacenar toda aquella información básica y complementaria necesaria para el desarrollo de las clases, así como una serie de aplicaciones entre las que se encuentra un lugar de encuentro denominado classroom, una herramienta para la información, y realización de tareas. En este espacio se hace un seguimiento de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante entre el alumnado y el profesorado del módulo.

h. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales.

i. Los agrupamientos y equipos de trabajo.

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.



Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- a) **Individual:** Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- b) **Parejas:** para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.

Grupo clase: Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

ii. Las relaciones intermodulares o interciclos.

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes.

iii. La coordinación y participación.

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo.

iv. La organización y gestión de desdobles.

Dada la actual situación de pandemia mundial, dentro del módulo las sesiones teóricas se realizarán de manera presencial en semanas alternas realizando una división del grupo en dos: grupo 1 y grupo 2. Mientras que las sesiones prácticas se harán simultáneamente, el grupo se dividirán en dos, para minimizar el número de alumnos en espacios reducidos como laboratorio.

8. La evaluación.

El término evaluar significa “dar valor” a algo, lo que, en el caso de la evaluación en los módulos profesionales, consiste en obtener unos datos, valorarlos y tomar una decisión. [SEP] Así pues, “la evaluación es una actividad o proceso sistemático de identificación, recogida o tratamiento de datos sobre elementos o hechos educativos, con el objetivo de valorarlos primero y, sobre dicha valoración, tomar decisiones” (García Ramos, 1989). [SEP] La **evaluación de competencias** busca verificar la habilidad del alumno o de la alumna en el afrontamiento de situaciones concretas, en las que la persona debe utilizar sus conocimientos (relacionados con el saber, saber hacer y saber estar) y manifestar un comportamiento para resolver situaciones determinadas.

En la evaluación de **contenidos conceptuales** (hechos, conceptos y principios) se pueden plantear retos como la definición del significado, reconocimiento de la definición, exposición temática, identificación y categorización de ejemplos, y la aplicación a la solución de problemas. El aprendizaje de hechos o de datos es del todo o nada, es puntual:

se sabe o no se sabe.

En la evaluación de los **contenidos procedimentales** se debe comprobar que la persona sabe suficiente sobre los distintos ámbitos o dimensiones del procedimiento, en concreto: conocimiento formal del procedimiento, contextualización del procedimiento, automaticidad en la ejecución del procedimiento, integración y precisión del conjunto de la acción, generalización del procedimiento y composición de las acciones de que consta el procedimiento. El aprendizaje será gradual.

La evaluación de los **contenidos actitudinales**, puede resultar más compleja, dado que, alguno de sus componentes, no son directamente observables y que hay que inferirlos a partir de otros comportamientos o declaraciones de los alumnos y alumnas. Se dice que constan de tres componentes, el **cognitivo** o lo que la persona sabe y cree respecto a las normas, valores y actitudes... el **conductual** o lo que la persona hace o declara en relación a estas normas, valores y actitudes, y por último, el **afectivo** o lo que la persona siente y prefiere en relación a esto; todos ellos habría que incluirlos en los procesos de enseñanza-aprendizaje y por tanto en el de evaluación.

Se puede realizar una **evaluación normativa** que supone la valoración de un sujeto en función del nivel de grupo en el que se halla integrado. La **evaluación criterial** intenta corregir el fallo que plantea la evaluación normativa, y propone la fijación de unos criterios externos, bien formulados, concreto y claros. La **evaluación idiográfica** está centrada en un referente absolutamente interno a la propia persona evaluada, es decir, cuando el referente evaluador son las capacidades que el alumno posee y sus posibilidades de desarrollo en función de sus circunstancias particulares.

a. Momentos de evaluación.

En la evaluación puede planificarse que en las actividades diseñadas intervengan diferentes agentes de evaluación. En función de quién sea el principal agente se puede hablar de:

. **Heteroevaluación** o evaluación en la que el agente determinante es el profesor o la profesora.

. **Autoevaluación:** en la que el principal sujeto de la evaluación es el propio estudiante, que se implica en la valoración de su aprendizaje, de forma que él o ella misma, puede reflexionar y tomar decisiones para mejorar su proceso de aprendizaje.

^[1]_[5EP] • **Coevaluación:** son los compañeros y las compañeras quienes realizan la función evaluadora, lo que les hará responsables del proceso de su propio aprendizaje y del de otros “iguales”. Este tipo de evaluación promueve un aprendizaje activo y desarrolla habilidades grupales como la comunicación verbal, capacidad negociadora, justificación de decisiones y valores como responsabilidad, tolerancia y autocrítica.

La evaluación es un proceso permanente y continuo durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, aunque en algunos momentos se realicen acciones específicas con un fin determinado. En función de cuál sea este momento, se habla de:



- **Evaluación inicial o diagnóstica:** es la realizada al comienzo del módulo o al comienzo de una parte que tenga significado en sí misma, como al comienzo de una unidad didáctica, de un proyecto, etc. Con ella se suele valorar la situación de partida de los y las estudiantes y obtener información relativa a los conocimientos previos, a los intereses, al grado de motivación, etc.
- **Evaluación continua, formativa o procesual:** se realiza durante el desarrollo del módulo y con ella se puede valorar el progreso de las alumnas y los alumnos así como la calidad o pertinencia de la práctica docente. Se realizan tres evaluaciones durante el curso.
- **Evaluación final o sumativa:** se da al término del módulo. Permite la valoración del grado de aprendizaje final alcanzado por cada alumno o alumna.

b. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje).

RA 1. Determina la idoneidad del establecimiento del viñedo, analizando los factores naturales que intervienen.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las propiedades del suelo y los factores limitantes del cultivo.
- b) Se ha realizado la toma de muestras del suelo mediante el procedimiento establecido.
- c) Se han analizado los elementos meteorológicos y los factores geográficos que influyen en el cultivo de la vid.
- d) Se han identificado y calculado los principales índices bio-climáticos vitícolas.
- e) Se Ha Reconocido La Morfología, anatomía de la vid, así como su fisiología.
- f) Se ha descrito el ciclo vegetativo y reproductor de la vid y sus estados fenológicos.
- g) Se han identificado y analizado las variedades de uva y sus aptitudes agronómicas y fenológicas.
- h) Se han identificado y analizado los principales porta-injertos y sus características.

Tema 1. Morfología, anatomía y fisiología de la vid. Variedades viníferas y ampelografía.

Tema 2. Ciclos vegetativo y reproductor. Estados fenológicos.

Tema 3. Propiedades del suelo. Físicas. Químicas. Biológicas.

Tema 4. Factores climáticos. Índices climáticos.

Tema 5. Toma de muestras de suelo. Análisis. Interpretación.

Tema 6. Filoxera. Desinfección de suelo y descanso.

RA 2. Planifica la plantación, relacionando las variedades y patrones con las características del vino que se va a elaborar.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha determinado el tipo de vino que se va a elaborar.
- b) Se ha seleccionado el porta-injerto mejor adaptado a las características del terreno, compatible con la variedad escogida.
- c) Se ha seleccionado la variedad y el clon más acorde a las características del producto que se va a elaborar.
- d) Se ha decidido la orientación del viñedo y el marco de plantación buscando un equilibrio entre el uso de la maquinaria y la obtención de uvas de la máxima calidad.
- e) Se han establecido las labores previas a la plantación.
- f) Se ha seleccionado el método de establecimiento del viñedo: planta-injerto o plantación de barbado.
- g) Se ha controlado la recepción y preparación de la planta.
- h) Se ha organizado la plantación en la época adecuada, eligiendo la técnica y maquinaria mejor adaptada al terreno y a las posibilidades económicas.
- i) Se han organizado los cuidados posteriores a la plantación.

Tema 7. Portainjertos. Propiedades y tipos.

Tema 8. Labores previas y establecimiento del viñedo. Plantación manual y mecanizada. Costes del cultivo de la vid.

Tema 9. Orientación del viñedo. Densidad. Marco de plantación.

RA 3. Establece el sistema de conducción del viñedo, justificando su elección.

- e) Se ha elegido el tipo, cantidad y periodicidad del abonado, en función de los resultados de los análisis, de los criterios técnicos acordes con el tipo de vino a obtener y de la filosofía de la empresa.
- f) Se ha planificado el riego del viñedo en función de la evapotranspiración, del tipo de suelo y de las restricciones legales.
- g) Se ha seleccionado el método de riego, optimizando el uso del agua.
- h) Se han planificado las operaciones en verde del viñedo.
- i) Se han descrito las operaciones vitícolas especiales: reestructuración de formas libres en formas apoyadas, injertos de cambios de variedad.



Tema 10. Análisis de los sistemas de conducción.

RA 4. Organiza las labores culturales, relacionándolas con las características del producto a obtener.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las características eco- fisiológicas de los distintos sistemas de conducción.
- b) Se ha determinado la disposición espacial de las plantas (formas libres o dirigidas), en función de la calidad de la uva que se va a obtener.
- c) Se han seleccionado los materiales y disposición de los sistemas de apoyo de la vegetación.
- d) Se han organizado las operaciones de manejo de la vegetación en las formas apoyadas: atado, recogida y guiado de la vegetación.
- e) Se han analizado los fundamentos y principios básicos de los sistemas de poda.
- f) Se ha seleccionado el sistema de poda, la época y el equipo que se va a utilizar.
- g) Se ha evaluado la influencia de las operaciones en verde sobre el viñedo y la calidad de la uva.

Tema 11. Tipos de poda. Poda de invierno. Poda en verde o primavera. Podas de formación. Índice de carga.

Tema 12. El abonado y otras labores culturales. Aclareo de racimos, deshojado, despuntados. Riego.

RA 5. Coordina los tratamientos fitosanitarios seleccionando los productos y técnicas respetuosas con el medio ambiente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los síntomas de plagas, enfermedades y virosis en el viñedo.
- b) Se ha definido el estilo de protección del viñedo de acuerdo con la filosofía de la empresa.
- c) Se han seleccionado los métodos de lucha contra patógenos potenciando la lucha integrada, biológica y el respeto al medio ambiente.
- d) Se han evaluado los daños que las plagas y enfermedades puedan producir en la planta y en la cosecha para determinar el umbral de tratamiento.
- e) Se ha elegido el tipo, la dosis, el momento de aplicación del producto fitosanitario en función de los criterios técnicos.

- f) Se ha determinado la maquinaria de aplicación para realizar los tratamientos fitosanitarios de forma eficiente y respetuosa con el medio ambiente.
- g) Se han utilizado de manera adecuada los Equipos de Protección Individual (EPI).
- h) Se han retirado los envases y los restos de productos fitosanitarios utilizando las medidas de seguridad y respetando la legislación medioambiental.

Tema 13. Enfermedades y plagas de la vid. Carencias. Tratamientos fitosanitarios.

Tema 14. Manejo del suelo: laboreo, herbicidas, cubierta vegetal, no cultivo, mínimo laboreo.

RA 6. Controla el estado de madurez de la materia prima relacionándolo con la calidad del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las etapas de desarrollo del racimo.
- b) Se han caracterizado la síntesis y evolución [SEP] de los principales compuestos de la uva.
- c) Se ha caracterizado y seleccionado el tipo [SEP] de madurez de la uva.
- d) Se ha seleccionado el tipo de muestreo y su [SEP] periodicidad según el tipo de madurez.
- e) Se han realizado los controles básicos para el seguimiento de la madurez.
- f) Se ha valorado la importancia del control [SEP] de la madurez fenólica (hollejo y pepitas) en las uvas destinadas a la elaboración de [SEP] vinos de alta gama.
- g) Se ha identificado los principales métodos [SEP] de control de la madurez fenólica.
- h) Se han descrito las principales alteraciones [SEP] que puede sufrir la materia prima durante su maduración.

Tema 15. Viticultura convencional. Viticultura de producción integrada. Viticultura ecológica. Biodinámica. Control de maduración y estado sanitario de la uva.

- c. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar .

Se entiende por técnica de evaluación el procedimiento utilizado para obtener la información que va a permitir evidenciar y hacer explícitas las conductas, habilidades y saberes que se van desarrollando y consolidando en el alumnado. Se utilizarán las siguientes técnicas:

- **Técnicas basadas en la observación:** Se puede llevar a cabo durante la actividad habitual de enseñanza aprendizaje de una forma espontánea o puede ser programada y realizarse en el marco de una actividad planificada.
- **Técnicas orales:** Debates, presentaciones, argumentaciones, etc.
- **Técnicas escritas:** Pruebas escritas o cualquier otra producción que el



alumno o la alumna lleve a cabo (ejercicios, tablas...).

- **Técnicas basadas en la ejecución práctica:** son técnicas útiles para evaluar la competencia del o de la estudiante, saber-hacer del alumnado, referente a la competencia que se demanda en el ámbito profesional.

Para evaluar se utilizarán las siguientes herramientas/instrumentos:

- ❖ **Cuaderno de la profesora:** Será la principal herramienta en la que convergerán las demás. Se tomará nota de la participación en cada actividad, para realizar el seguimiento, proporcionar información sobre su desarrollo y tomar decisiones que contribuyan a paliar los problemas o dificultades analizadas y mejorar los procesos de enseñanza. Se realiza una evaluación sumativa con la que podemos decidir la superación positiva del módulo, desde la evaluación inicial a la final. Se registrará la asistencia, las competencias demostradas, la actitud, la participación e interés, así como el grado de ejecución de todas y cada una de las actividades.
- ❖ **Prueba objetiva:** Dará información sobre el aprendizaje de conocimiento.
- ❖ **Cuadro de cotejo:** Donde se valora si se hacen las actividades, si se hacen de manera correcta y las habilidades y destrezas en la bodega y el laboratorio.
- ❖ **Rúbrica de exposición:** En las actividades de ampliación y refuerzo se valorará la claridad expositiva, la motivación, la creatividad y uso de las nuevas tecnologías, la capacidad de síntesis y de profundización en los contenidos fundamentales, así como el conocimiento.
- ❖ **Rúbrica para la actitud, el esfuerzo y el trabajo en equipo:** Con el que se evalúa el aprendizaje de actitudes.

La evaluación se llevará a cabo por medio de **pruebas escritas sobre contenidos teóricos cada 2 o 3 unidades**, que serán eliminatorios. Una **prueba al final** del trimestre servirá de **recuperación de contenidos teóricos** y, las prácticas realizadas en **el viñedo y el laboratorio**, se evaluarán por medio de la revisión del contenido del **cuaderno de campo** que tendrá que estar actualizado por parte del alumnado. Diariamente se evaluarán las **actividades de clase y los trabajos de exposición**.

d. Los criterios de calificación.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIO DE CALIFICACIÓN (%)
PRUEBAS OBJETIVAS ESCRITAS	50%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO	50%

TRABAJO DIARIO DE CLASE, TRABAJO DE EXPOSICIÓN	25%
PRÁCTICAS EN BODEGA, EN LABORATORIO, EN EL VIÑEDO.	25%
TOTAL	100%

- **Pruebas escritas:** El alumnado realizará pruebas escritas cada 2, 3 o 4 unidades de trabajo por trimestre. Al final del trimestre habrá una prueba de recuperación en la que se incluirán todos los contenidos del trimestre.
- **Trabajos:** Diariamente, el alumnado realizará **actividades en clase** incluyéndose en las actividades iniciales, de desarrollo, de refuerzo y de consolidación. Cada vez que el/la alumn@ se involucre en una de estas actividades, se recogerá en el cuaderno de la profesora sumando un 5% al porcentaje de este apartado. Se expondrá un **trabajo sobre un tema determinado** propuesto por la profesora; por cada trimestre; en lo que se valorarán aspectos tales como originalidad, claridad, contenido, etc, y que se podrá realizar como trabajo de ampliación para subir nota.
- La **calificación de la evaluación:** los exámenes y los trabajos se expresarán en notas sobre 10. Será necesario obtener como mínimo 5 en la parte escrita para hacer media con el resto de porcentajes.

e. Programas de refuerzo y recuperación.

Al final del trimestre habrá una prueba de recuperación en la que se incluirán todos los contenidos del trimestre.

- **Si un alumno quisiera subir su nota final**, podrá realizar en junio un examen extraordinario en el que entrará toda la asignatura, tanto en su contenido teórico como práctico de laboratorio y viñedo. EL alumno/a ha de renunciar a su nota anterior en el momento de hacer dicho examen.
- **El alumno/a que supere el 20% de las faltas de asistencia por trimestre**, perderá la evaluación continua debido a la falta de información recopilada de dicho trimestre por lo que no se le tendrá en cuenta el 25 % de la nota del trabajo diario en el aula. Si suspendiera, podrá superar en el examen de recuperación que se haga en junio. **Lo mismo ocurrirá con el alumno/a que suspenda el examen o exámenes de evaluación**, teniendo en cuenta que la prueba de junio incluiría toda la materia de la evaluación a recuperar, tanto práctica como teórica.

* Programa de refuerzo, aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

i. Periodos de recuperación.



Si un alumno o alumna no supera el módulo por evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará “sin evaluar”. Dichas actividades de evaluación final terminarán el 23 de Junio.

ii. Convocatorias especiales .

Descrito en el apartado anterior.

f. La evaluación de la práctica docente.

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno.

Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación.

En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE.

a. La atención a la diversidad.

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Superior en Vitivinicultura habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros

Por otra parte puede que existan en el aula alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que

acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnos con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectivas siempre que se logre la consecución de las capacidades terminales necesarias para obtener la cualificación requerida para el desempeño de su futura profesión.

En este curso no se ha detectado alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.

- b. La atención al alumnado con NEE (Necesidades especiales de apoyo educativo).

Puede que existan en el aula alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnos con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectiva. En este curso no se ha detectado alumnos con características educativas especiales.

Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.

- c. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se le entregarán actividades de refuerzo.

Se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula.



10. Las unidades de trabajo : secuenciación y temporización

VITICULTURA: 160 HORAS. 9 CRÉDITOS.

BLOQUE I. DETERMINACIÓN DE LA IDONEIDAD DEL VIÑEDO.

Tema 1. Morfología, anatomía y fisiología de la vid. Variedades viníferas y ampelografía.

Tema 2. Ciclos vegetativo y reproductor. Estados fenológicos.

Tema 3. Propiedades del suelo. Físicas. Químicas. Biológicas.

Tema 4. Factores climáticos. Índices climáticos.

Tema 5. Toma de muestras de suelo. Análisis. Interpretación.

Tema 6. Filoxera. Desinfección de suelo y descanso.

Tema 7 Portainjertos. Propiedades y tipos.

BLOQUE II. PLANIFICACIÓN DE LA PLANTACIÓN.

Tema 8. Labores previas y establecimiento del viñedo. Plantación manual y mecanizada. Costes del cultivo de la vid.

Tema 9. Orientación del viñedo. Densidad. Marco de plantación.

BLOQUE III. SELECCIÓN DEL SISTEMA DE CONDUCCIÓN.

Tema 10. Análisis de los sistemas de conducción.

Tema 11. Tipos de poda. Poda de invierno. Poda en verde o primavera. Podas de formación. Índices de carga.

BLOQUE IV. ORGANIZACIÓN DE LAS LABORES CULTURALES.

Tema 12. El abonado y otras labores culturales. Aclareo de racimos, deshojado, despuntados. Riego.

Tema 13. Enfermedades y plaga de la vid. Carencias. Tratamientos fitosanitarios.

Tema 14. Manejo del suelo: laboreo, herbicidas, cubierta vegetal, no cultivo, mínimo laboreo.

Tema 15. Viticultura convencional. Viticultura de producción integrada. Viticultura ecológica. Biodinámica.

UNIDADES DE TRABAJO	Nº SESIONES
Unidad 1: Morfología, anatomía y fisiología de la vid. Variedades viníferas y ampelografía.	17
Unidad 2: Ciclos vegetativo y reproductor. Estados fenológicos.	17
Unidad 3: Propiedades del suelo. Físicas. Químicas. Biológicas.	3
Unidad 4: Factores climáticos. Índices climáticos.	4
Unidad 5: Toma de muestras de suelo. Análisis. Interpretación.	14
Unidad 6: Filoxera. Desinfección de suelo y descanso.	10
Unidad 7: Portainjertos. Propiedades y tipos.	10
Unidad 8: Labores previas y establecimiento del viñedo. Plantación manual y mecanizada. Costes del cultivo de la vid	5
Unidad 9: Orientación del viñedo. Densidad. Marco de plantación.	10
Unidad 10: Análisis de los sistemas de conducción.	15
Unidad 11: Tipos de poda. Poda de invierno. Poda en verde o primavera. Podas de formación. Índices de carga.	13
Unidad 12: El abonado y otras labores culturales. Aclareo de racimos, deshojado, despuntados. Riego.	14
Unidad 13: Enfermedades y plaga de la vid. Carencias. Tratamientos fitosanitarios.	15
Unidad 14. Manejo del suelo: laboreo, herbicidas, cubierta vegetal, no cultivo, mínimo laboreo.	10
Tema 15. Viticultura convencional. Viticultura de producción integrada. Viticultura ecológica. Biodinámica.	10
	160

Temporalización: 160. Nº de sesiones semanales : 5

Este módulo consta de 5 horas semanales de las cuales, 3 horas son teóricas y 2, prácticas. Las horas prácticas se llevarán a cabo en el viñedo “La Zarzuela” guiadas por el reconocido viticultor José Manuel Bustillo y, los días que no pueda realizar la salida al campo, se llevarán a cabo en el laboratorio.

Durante el curso escolar 22/23, las evaluaciones se distribuyen de la siguiente manera para 1º de CFGS: la primera evaluación consta de 12 semanas, la segunda de 11 y la tercera de 10. Esto nos da un total de 33 semanas y de 165 sesiones.

Durante el primer trimestre, se darán clases conjuntamente tanto a alumnado dual como a alumnado presencial. A partir del segundo trimestre, sólo a alumnado presencial.

Los contenidos que se deben estudiar en el primer trimestre para que el alumnado dual adquiera una formación inicial, son:

- (RA1) Determina la idoneidad del establecimiento del viñedo, analizando los factores naturales que intervienen.



- (Conceptos básicos iniciales del RA2) Planifica la plantación, relacionando las variedades y patrones con las características del vino que se va a elaborar.
- (Conceptos básicos iniciales del RA3) Establece el sistema de conducción del viñedo, justificando su elección.
- (Conceptos básicos iniciales del RA4) Organiza las labores culturales, relacionándolas con las características del producto a obtener.
- (Conceptos básicos iniciales del RA5) Coordina los tratamientos fitosanitarios seleccionando los productos y técnicas respetuosas con el medio ambiente.
- (Conceptos básicos iniciales del RA6) Controla el estado de madurez de la materia prima relacionándolo con la calidad del producto final.

11. Revisión y evaluación de la Programación

1 Seguimiento de la programación didáctica.

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, recoge orientaciones sobre el proceso de enseñanza y la práctica docente:

Los profesores, además de los aprendizajes de los alumnos, evaluarán los procesos de enseñanza y su propia práctica docente en relación con el logro de sus objetivos educativos establecidos en el currículo; la programación docente y el desarrollo de dicho currículo. La evaluación de las programaciones de los módulos profesionales corresponde a los profesores de la especialidad correspondiente, que, a la vista de los informes de las sesiones de evaluación, procederán al finalizar el curso a la revisión de sus programaciones. Las modificaciones que se hubieran producido, se incluirán en la programación para el curso siguiente.

2 Propuestas de mejora.

Los elementos de la programación sometidos a evaluación serán los siguientes:

- . Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos a lo largo de la impartición del módulo.
- . Idoneidad de la metodología empleada.
- . Adecuación de los materiales y recursos didácticos propuestos.
- . Valoración de los criterios de evaluación.

Las modificaciones al proyecto curricular derivadas del proceso de evaluación se

incorporarán al proyecto curricular del curso siguiente. Entre los elementos del proyecto curricular sometidos a evaluación figuran:

[L]
[SEP]- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos al alumnado.

[L]
[SEP]- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.

[L]
[SEP]- Funcionamiento de la orientación académica y profesional del los alumnos. [L]
[SEP]

3 Evaluación de la programación didáctica

Es necesario resaltar que la evaluación de la “propia práctica docente” se revela como una potente estrategia de formación para mejorar la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje, por tanto, es preciso concretar los instrumentos y situaciones más adecuadas para realizar esta evaluación. En el proceso, deben participar los alumnos en aquellos aspectos para los que puedan tener elementos de juicio. [L]
[SEP] Ha de evaluarse el proceso de enseñanza y la práctica docente en el aula, a través de: [L]
[SEP] El diseño y desarrollo de las unidades didácticas y la adecuación de las adaptaciones realizadas. [L]
[SEP] El ambiente de aula y todo aquello que favorezca el proceso de enseñanza: agrupamientos, espacios, organización:

- La actuación personal de atención tanto al grupo como aquellos/as alumnos/as que requieren un trato más individualizado. [L]
[SEP]
- La adecuación de apoyos personales y materiales utilizados. [L]
[SEP]
- Si la intervención del profesor es motivadora, organizada, respetuosa con las opiniones del los alumnos.
- Si se realiza la interacción del grupo en el aula de forma satisfactoria. [L]
[SEP]
- Se realizará una evaluación inicial al comienzo del curso, para situar tanto el punto de partida del grupo-aula, como para valorar los recursos materiales y humanos de que dispone el centro. [L]
[SEP]
- Se realizará evaluación al finalizar cada unidad de trabajo o al finalizar cada bloque temático; dependiendo de la extensión de éste último; con objeto de introducir elementos correctores en la práctica y otra evaluación al finalizar el curso, con objeto de reorientar la programación del curso siguiente.

La evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente se realizará mediante:

- Valoración de resultados y opinión e impresiones expresadas por el alumnado. Se reflexionará con el grupo acerca del resultado del mismo.
- Reflexión y análisis sobre cuestionarios, fichas y dietarios del profesor sobre la práctica docente.
- Puesta en común de los docentes en reuniones trimestrales del departamento y de evaluación.

12. Bibliografía.

- Hidalgo Luis. “*Tratado de Viticultura general*” Ed. Mundi-Prensa. 1999.



- Álvarez, J.C. y Villarías J.L. “Decálogo del Viticultor”. Ediciones Agroténicas, S.L. 2012

ANEXO PROGRAMACIÓN MÓDULO VITICULTURA FORMACIÓN DUAL.

(Desde el 9 de enero al 30 de junio de 2023)

1. CONTENIDOS:

Formación en alternancia en la empresa:

RA1. Determina la idoneidad del establecimiento del viñedo, analizando los factores naturales que intervienen.

RA2. Planifica la plantación, relacionando las variedades y patrones con las características del vino que se va a elaborar.

RA3. Establece el sistema de conducción del viñedo, justificando su elección.

RA4. Organiza las labores culturales, relacionándolas con las características del producto a obtener.

RA5. Coordina los tratamientos fitosanitarios seleccionando los productos y técnicas respetuosas con el medio ambiente.

RA6. Controla el estado de madurez de la materia prima relacionándolo con la calidad del producto final.

Formación en alternancia en el centro educativo (2 sesiones/semana):

RA 2. Planifica la plantación, relacionando las variedades y patrones con las características del vino que se va a elaborar.

UT 7. Portainjertos. Propiedades y tipos.

UT 8. Labores previas y establecimiento del viñedo. Plantación manual y mecanizada. Costes del cultivo de la vid.

UT 9. Orientación del viñedo. Densidad. Marco de plantación.

Planificación de la plantación:

- Elección del tipo de vino que vamos a elaborar. ^[1]_[SEP]
- Elección de porta-injerto, variedad y clon.
- Orientación del viñedo. Densidad. Marco de plantación.
- Labores previas: Desinfección. Nivelación. Subsolado.
- Desfonde. Enmiendas y abonado de fondo. ^[1]_[SEP]

- Método de establecimiento del viñedo.^[1]_[SEP]
- Recepción y preparación de la planta.^[1]_[SEP]
- Organización de la plantación. Fecha. Técnica. Maquinaria. Economía.^[1]_[SEP]
- Cuidados posteriores a la plantación.

RA 3. Establece el sistema de conducción del viñedo, justificando su elección.

Selección del sistema de conducción:

- Análisis de los sistemas de conducción. Apoyados. Libres. Costes.
- Materiales para conducir la vegetación.
- Tipos de poda. Vaso. Cordón simple y doble. Guyot. Época y equipos.
- Influencia de las operaciones de verde sobre la calidad de la uva.
- Coordinación y control de un equipo de trabajo.

UT 10. Análisis de los sistemas de conducción.

UT 11. Tipos de poda. Poda de invierno. Poda en verde o primavera. Podas de formación. Índice de carga.

RA 4. Organiza las labores culturales, relacionándolas con las características del producto a obtener.

- Técnicas de mantenimiento del suelo: Laboreo, herbicidas y cubiertas vegetales.
- Tipos de abonado: Mineral, orgánico y foliar.
- Selección de métodos y maquinaria para las labores culturales.
- Síntomas de carencias de nutrientes y fitotoxidades.
- Tipo, cantidad y periodicidad del abonado. Costes.^[1]_[SEP]
- Riego. Método y controles.^[1]_[SEP]
- Operaciones en verde: Espurgura, desnietado, despunte, deshojado y aclarado.
- Operaciones vitícolas especiales. Producción integrada. Viticultura ecológica.^[1]_[SEP]
- Elección de prácticas culturales respetuosas con el medio ambiente.^[1]_[SEP]
- Aplicación de normas de seguridad en el manejo de la maquinaria.^[1]_[SEP]



- Influencia de las labores culturales sobre la calidad de la uva.

UT 12. El abonado y otras labores culturales. Aclareo de racimos, deshojado, despuntados. Riego.

RA 5. Coordina los tratamientos fitosanitarios seleccionando los productos y técnicas respetuosas con el medio ambiente.

- Principales plagas, enfermedades y virosis del viñedo.
- Detección de síntomas de plagas, enfermedades u otros accidentes.
- Determinación del método de lucha: Química, integrada y biológica.
- Métodos de muestreo para el cálculo de umbrales de tratamiento.
- Evaluación de daños por plagas y enfermedades.
- Productos fitosanitarios. Manipulación. Riesgos ambientales y para la salud. Componentes. Regulación.
- Maquinaria de aplicación de fitosanitarios. Pulverizadores. Atomizadores. Nebulizadores. Espolvoreadores. Aparatos de ULV.
- Utilización de EPI en la aplicación de tratamientos fito-sanitarios.^{[1][2]}_[SEP]
- Eliminación de envases y restos de productos fitosanitarios. Legislación medioambiental.

UT 13. Enfermedades y plagas de la vid. Carencias. Tratamientos fitosanitarios.

UT14. Manejo del suelo: laboreo, herbicidas, cubierta vegetal, no cultivo, mínimo laboreo.

RA 6. Controla el estado de madurez de la materia prima relacionándolo con la calidad del producto final.

- Evolución del grano de uva.^{[1][2]}_[SEP]
- Compuestos de la uva .Síntesis y evolución.^{[1][2]}_[SEP]
- Tipos de madurez: Industrial, tecnológica, fenólica y aromática.^{[1][2]}_[SEP]
- Fundamentos de las técnicas de muestreo. Tipo de muestreo. Periodicidad.^{[1][2]}_[SEP]

- Métodos de control de madurez. Métodos de análisis.
- La madurez fenólica. Método de Glories. Cata de uvas y pepitas.<sup>[L]
[SEP]</sup>
- Alteraciones de la madurez. Sanidad.<sup>[L]
[SEP]</sup>
- Responsabilidad en la toma de muestras y en la realización de los controles.<sup>[L]
[SEP]</sup>
- Utilización de las TIC en el registro y control de los resultados.

Tema 15. Viticultura convencional. Viticultura de producción integrada. Viticultura ecológica. Biodinámica. Control de maduración y estado sanitario de la uva.

2. TEMPORALIZACIÓN:

1ª evaluación: Formación inicial del 15 de septiembre al 23 de diciembre. 5 horas semanales.

2ª evaluación: Formación en alternancia en centro educativo y en bodega. 2 horas semanales en centro educativo. Del 9 de enero al 9 de marzo; serían 11 semanas y 22 sesiones.

3ª evaluación: Formación en alternancia en centro educativo y en bodega. 2 horas semanales en centro educativo. Del 13 de marzo al 31 de mayo. Serían 10 semanas y 20 sesiones.

UNIDADES DE TRABAJO	SESIONES	EVALUACIÓN
Unidad de trabajo 7: Portainjertos. Propiedades y tipos.	5	2ª
Unidad de trabajo 8: Labores previas y establecimiento del viñedo. Plantación manual y mecanizada. Costes del cultivo de la vid	5	
Unidad de trabajo 9: Orientación del viñedo. Densidad. Marco de plantación.	5	
Unidad de trabajo 10: Análisis de los sistemas de conducción.	5	
Unidad de trabajo 11: Tipos de poda. Poda de invierno. Poda en verde o primavera. Podas de formación. Índices de carga.	4	
Unidad de trabajo 12: El abonado y otras labores culturales. Aclareo de racimos, deshojado, despuntados. Riego.	4	
Unidad de trabajo 13. Enfermedades y plaga de la vid. Carencias. Tratamientos fitosanitarios.	4	



Unidad de trabajo 14. Manejo del suelo: laboreo, herbicidas, cubierta vegetal, no cultivo, mínimo laboreo.	4	3ª
Unidad de trabajo 15: Viticultura convencional. Viticultura de producción integrada. Viticultura ecológica. Biodinámica.	4	

3. EVALUACIÓN.

La evaluación se llevará a cabo por medio de **pruebas escritas sobre contenidos teóricos**. Una **prueba al final** del trimestre servirá de **recuperación de contenidos**.

4. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y MECANISMOS DE RECUPERACIÓN.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIO DE CALIFICACIÓN (%)
OBSERVACIÓN EN EMPRESA	50%
PRUEBAS OBJETIVAS ESCRITAS	50%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO (opcional)	+ 10%
TOTAL	100%

- **Pruebas escritas:** El alumnado realizará pruebas escritas que incluirá preguntas sobre los contenidos teóricos. Al final del trimestre habrá una prueba de recuperación en la que se incluirán todos los contenidos del trimestre.
- **Trabajos:** Se expondrá, individualmente, un **trabajo sobre un tema determinado** propuesto por la profesora; por cada trimestre; en lo que se valorarán aspectos tales como originalidad, claridad, contenido, etc. Este trabajo servirá para subir nota.
- La **calificación de la evaluación:** los exámenes y los trabajos se expresarán en notas sobre 10. Será necesario obtener como mínimo 5 en la parte escrita para hacer media con el resto de porcentajes.
- **Si un alumno quisiera subir su nota final,** podrá realizar en junio un examen extraordinario en el que entrará toda la asignatura. EL alumno/a ha de renunciar a su nota anterior en el momento de hacer dicho examen.
- **El alumno/a que supere el 20% de las faltas de asistencia por trimestre,**

perderá la evaluación continua debido a las falta de información recopilada de dicho trimestre por lo que sólo se le tendrá en cuenta la nota de la prueba escrita. Si suspendiera, lo podrá superar en el examen de recuperación que se haga en junio. **Lo mismo ocurrirá con el alumno/a que suspenda el examen o exámenes de evaluación,** teniendo en cuenta que la prueba de junio incluiría toda la materia de la evaluación a recuperar, tanto práctica como teórica.

- **La calificación final del módulo** será obtenida como se indica a continuación:

Nota media de las evaluaciones (con el valor del entero y hasta dos décimas)	90%
Participación en las Muestras de vino y otras actividades complementarias y extraescolares.	Hasta 10% (si no las hubiese este 10% se suma a la nota media de las evaluaciones)



DEPARTAMENTO: INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL: VINIFICACIONES

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo





PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
NOMBRE DEL MÓDULO	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	CFGS VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	VINIFICACIONES
DURACIÓN:	224 HORAS
MODALIDAD	PRESENCIAL
GRUPO:	PRIMERO
PROFESOR/A:	MARÍA JOSÉ BLANCO HOLGADO, ALEXIS ROMERO MARTÍNEZ
CURSO ESCOLAR:	22-23

ÍNDICE

1.-INTRODUCCIÓN
2.-CONTEXTUALIZACIÓN
2.1.-CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO CLASE
2.2.-ENTORNO
3.-COMPETENCIAS
3.1.-COMPETENCIAS PROFESIONALES PERSONALES Y SOCIALES
3.2.-LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y LAS UNIDADES DE COMPETENCIA Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL
4.-OBJETIVOS
4.1.-CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO
5.-RESULTADOS DE APRENDIZAJE.
6.-ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.
7.- LÍNEAS DE ACTUACIÓN.
8.- CONTENIDOS.
8.1.-CONTENIDOS BÁSICOS.
8.2.-ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS.
9.-SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS Y SU TEMPORALIZACIÓN.
10.-ELEMENTOS TRANSAVERSALES.
10.1.-TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN
10.2.-TRABAJO EN EQUIPO
10.3.-CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE
10.4.-VALORES, HABILIDADES SOCIALES Y PERSONALES
10.5.-ESPÍRITU EMPRENDEDOR, INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN.
10.6.-PARTICIPACIÓN EN PLANES Y PROGRAMAS.
11.-LA METODOLOGÍA
11.1.-LOS PRINCIPIOS DIDÁCTICOS O METODOLÓGICOS
11.2.-LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.
11.3.-ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS
11.4.-LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL AULA
11.5.-LA ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES
11.5.1.- LOS MATERIALES DIDÁCTICOS
11.5.2.-LOS MATERIALES CURRICULARES
11.5.3.-USO DE LOS RECURSOS TIC.
11.6.-LOS RECURSOS HUMANOS: LA GESTIÓN DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES.
11.6.1.-LOS AGRUPAMIENTOS Y EQUIPOS DE TRABAJO
11.6.2.-LAS RELACIONES INTERMODULARES O INTERCICLOS
11.6.3.-LA COORDINACIÓN Y PARTICIPACIÓN
11.6.4.-LA ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE DESDOBLES
12.-LA EVALUACIÓN
12.1.-MOMENTOS DE EVALUACIÓN
12.2.-LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.
12.3.-LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS PARA EVALUAR.
12.4.-LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.
12.5.-PROGRAMAS DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN.
12.6.-PERIODOS DE RECUPERACIÓN Y CONVOCATORIAS ESPECIALES.
12.7.-LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE
13.-LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NEAE
13.1.-LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
13.2.-LA ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEAE (NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO)
13.3.-EL DISEÑO DE PLANES ESPECÍFICOS DE ATENCIÓN PARA PENDIENTES Y REPETIDORES.
14.-REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN
15.-BIBLIOGRAFÍA.
15.1. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.
15.2.-DISPOSICIONES NORMATIVAS.
15.3.-REFERENCIAS WEB.



1. INTRODUCCIÓN.

En opinión de Zabala M.A. (1989), la programación es un **instrumento fundamental** para poner en práctica una **enseñanza de calidad**.

Son muchas las razones para señalar la necesidad que tenemos los profesores para programar, una de ellas es que permite **adaptar** nuestro trabajo educativo a las **características de la realidad** en la que vamos a aplicarla.

La programación la podemos definir como un instrumento en manos del profesor **para establecer las decisiones sobre los distintos componentes curriculares en el ámbito del aula**, con el fin de planificar el proceso de enseñanza y aprendizaje, según Suárez Díaz, R. (2005).

Tejada Fernández J., (2005), señala, que al elaborar la Programación nuestro Sistema Educativo da a los Centros un grado importante de autonomía pedagógica, pero al realizarla hay que tener en cuenta los demás niveles de Planificación.

Así:

1º El Currículo para el Ciclo Formativo de **Vitivinicultura** viene establecido por las Administraciones Educativas, el Ministerio de Educación y Formación Profesional en el **REAL DECRETO 1688/2007**, del 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior de Vitivinicultura y las enseñanzas mínimas correspondientes y la C.A. de Andalucía, **ORDEN de 7 de julio de 2009**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

En estas disposiciones curriculares nos vienen dados los cinco elementos curriculares **los objetivos, las competencias profesionales, los contenidos, las orientaciones metodológicas y criterios de evaluación**

Estos elementos son vinculantes para todos los Centros y por tanto toda Planificación ha de responder a ellos; de ahí que en la programación responda a esas disposiciones curriculares.

2º Partiendo y respondiendo a esos elementos curriculares cada **Departamento de Coordinación Didáctica** elabora las **programaciones de curso**.

3º Posteriormente cada profesor/a **adecúa** la programación de curso a su grupo clase (aula) y toma como **punto de referencia** las disposiciones curriculares al elaborar la **programación de Aula** o conjunto de Unidades Didácticas que va a utilizar con su grupo-clase. Tal como indica Pérez Corbacho, J. (2005).

Consecuentemente todos los componentes de esta Programación han sido elaborados de conformidad a lo que nos viene dado por el Currículo establecido.

2. CONTEXTUALIZACIÓN.

2.1.- CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO CLASE

Es un grupo heterogéneo que tienen formación dispar, algunos vienen de estudiar bachillerato, otros del grado medio de Aceite y Vinos, otros han estudiado otros ciclos medios y superiores, una alumna tiene licenciatura en carreras de arte, etc. Las edades están comprendidas entre los 18 y los 53 años, aunque la mayoría ronda entre los 18-25 años. Este año hay 5 alumnos mayores de 30 años.

El grupo es único, separándose a partir de la segunda evaluación, en alumnado dual y presencial. A la mayoría del grupo le gustaría decantarse por la formación dual.

Nuestro alumnado de 1º de CFGS asciende a un número de 21, con alumnos 10 y 11 alumnas. En la siguiente tabla se muestra el número de alumnos y alumnas según los intervalos de edad, así como el sexo, matriculados en nuestro módulo de Vinificaciones.

Edad del alumnado	Intervalo de edad	Número de alumnos	SEXO	
			Mujer	Hombre
	16-18	1	1	
	18-25	14	6	8
	25-30	1	1	1
	>30	5	3	2

Figura 1.-Tabla que indica la edad y el sexo de nuestro grupo clase (1º CFGS de Vitivinicultura, módulo: Vinificaciones).

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado superior tienen 20-30 años, siendo la edad mínima de 17, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida.

Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de bachillerato; no obstante, suele ser significativo el número de alumnos provenientes de grado medio, y existen alumnos que provienen del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado superior, o incluso con titulación universitaria.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión.

Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.



Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o laboratorio con el mundo laboral real. Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos. Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje.

2.2.-ENTORNO.

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto, los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos TODOS los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de

MÓDULO SÓLO señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Vinificaciones del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las instalaciones del Centro señalo, entre otras, taller - bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.

La relación con el Ayuntamiento es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con las que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.



Entre los profesores existen algunos que intentan trabajar en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

3. LAS COMPETENCIAS.

3.1. LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO Y SU RELACIÓN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo que contribuye a alcanzar el presente módulo, son:

- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los rentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.

m) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.

n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios responsabilidad y tolerancia.

p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional.

Las cualificaciones profesionales y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título que se desarrollan con este módulo son:

Enotecnia INA 016_3 (RD 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia: UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación. UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos. UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.

4. LOS OBJETIVOS.

4.1. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

Con el módulo de Vinificaciones se contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales del ciclo:

b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.

g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.



- h) Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- n) 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.

5. LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

1. Organiza la vendimia, teniendo en cuenta su madurez y la protección de su calidad para la producción.
2. Organiza los equipos e instalaciones para la vinificación y planifica su aprovisionamiento durante la campaña y coordina al equipo humano.
3. Controla operaciones prefermentativas, Registros y recepción de la vendimia.
4. Conducción de la fermentación alcohólica y de la maceración. Distingue los procesos de vinos tintos y blancos
5. Organiza el descube y prensado. Tiene en cuenta el tipo de vinificación; tinto o blanco.
6. Conduce la fermentación maloláctica y detecta sus desviaciones.
7. Organiza la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

6. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y elaboración/ transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, protección ambiental, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La planificación, programación y elaboración/transformación en el sector del vino incluye aspectos como:

- Planificación y programación de la vendimia, recepción de la materia prima y operaciones de vinificación.
- Organización de equipos e instalaciones de las diferentes vinificaciones.
- Control de la limpieza, el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones.
- Conducción de la fermentación alcohólica, maceración, operaciones de descube y prensado y fermentación maloláctica.
- Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos, instalaciones y productos enológicos.
- Innovaciones tecnológicas en las operaciones de vinificación.
- Control medioambiental de la vinificación: Residuos contaminantes, uso eficiente de los recursos, especialmente agua y electricidad.

7. LÍNEAS DE ACTUACIÓN.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Conocimiento de los procedimientos de elaboración de mostos y vinos.
- Identificación de los requerimientos y operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de los equipos de destilería y licorería.
- Realización en el taller-bodega de las diferentes operaciones de destilación, elaboración de licores y vinos aromatizados.
- Realización de los diferentes controles de la materia prima, del proceso y del producto terminado.
- Manejo de la información asociada al proceso. Instrucciones, controles, elaboración de informes.

Adopción de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.

8. LOS CONTENIDOS.

8.1. CONTENIDOS BÁSICOS

BLOQUE 1: Organización de la vendimia.



— Estado sanitario y de madurez de la materia prima. Interpretación de los controles de madurez. Determinación de la fecha de vendimia.

— Organización de la vendimia: Personal, maquinaria, auxiliares.

— Vendimia mecánica. Influencia en la calidad de la uva. Tipos de vendimiadoras.

— Tratamiento de la uva vendimiada mecánicamente. El transporte de la uva.

— Protección de la uva durante el transporte.

— Recepción de la uva. Controles: Peso, grado, acidez, sanidad.

— Medidas correctoras ante contingencias.

— Pasificación de la uva: Objetivos y tipos.

BLOQUE 2: Organización de los equipos e instalaciones para la vinificación:

— Identificación de los diferentes tipos de vinificaciones: Blanco, rosado, tinto y sus variantes.

— Equipos e instalaciones que se precisan para cada vinificación: Materiales, funcionamiento, rendimientos, medidas de seguridad en su utilización.

— Mantenimiento, limpieza, preparación y regulación de los equipos e instalaciones.

— Parámetros de control de los diferentes procesos de vinificación.

— Medidas correctivas ante las contingencias.

— Servicios auxiliares: Agua, frío, calor, gas, etc.

— Aprovisionamiento de productos enológicos según las previsiones productivas y el estado de la materia prima: Ácido tartárico, levaduras, enzimas, taninos, etc. Medidas de seguridad en su manejo.

— Organización y coordinación de las labores de los equipos de trabajo.

BLOQUE 3: Control de operaciones prefermentativas:

— Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, peso, parcela, etc.).

— Maquinaria e instalaciones: Tolva, sinfín, estrujadora, despalilladora, bomba de vendimia, conducciones, válvulas.

— Depósitos: Tipos, materiales, dimensiones, accesorios.

— Encubado. Modos operativos y controles.

— Sulfitado de la vendimia. Propiedades del sulfuroso. Formas de adicionarlo.

— Correcciones: Acidez, grado, taninos (tipos de taninos).

— Desfangado en vinos blancos y rosados. Tipos de desfangado: Dinámico (filtro de vacío, centrífuga, flotación), estático.

- Influencia del desfangado en la calidad del vino y en las propiedades fermentativas del mosto.
- Alternativas tecnológicas: Transporte en cajas, mesas de selección, encubado por gravedad.
- Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados.
- Registro y transmisión de la información.
- Medidas de seguridad en las operaciones y en la manipulación de la maquinaria y de los productos.

BLOQUE 4: Conducción de la fermentación alcohólica y de la maceración. Operaciones peculiares en el Marco de Jerez.

- Selección, adición y empleo de levaduras. LSA (levaduras comerciales). Utilización correcta de las levaduras.
 - Adición de nutrientes y activadores de fermentación. Funciones.
 - Control de la fermentación alcohólica. Desviación de la fermentación. Paradas de fermentación. Influencia en la calidad.
 - Maceración prefermentativa. Condiciones de tiempo y temperatura. Maceración pelicular. Criomaceración. Uso de la nieve carbónica.
 - Compuestos polifenólicos y su influencia en la calidad de los vinos tintos.
 - Controles de la maceración. Índices de color y de compuestos fenólicos. Cata.
 - Operaciones que favorecen la maceración: Remontados, bazuqueos, maceración postfermentativa.
 - Alternativas tecnológicas: Empleo de enzimas de extracción. Delestage. Adición de taninos. Chips. Microoxigenación.
- Maceración prefermentativa en frío. Criomaceración. Maceración pelicular.
- Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica.
 - Medidas de seguridad en las operaciones y en el manipulado de los productos.
 - Valoración de la aplicación de la biotecnología en los procesos de vinificación.

BLOQUE 5: Organización del descube y prensado:

- Duración del encubado. Criterios que se deben utilizar: Tipo de vino, estado de la materia prima, tipo y número de depósitos.
- Riesgos laborales en la operación de descube. Peligros del dióxido carbono. Adopción de medidas de seguridad.
- Prensado. Tipos de prensas. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto. Medidas de seguridad en las operaciones de prensado.
- Parámetros analíticos y organolépticos en el vino descubado.
- Sulfitado del vino descubado según tipo de vino y destino. Dosis.



— Técnicas de mejora en la calidad de los vinos. Microoxigenación.
BLOQUE 6: Conducción de la fermentación maloláctica:
— Condiciones de desarrollo de la FML (fermentación maloláctica). Temperatura, nivel del sulfuroso, pH.
— Influencia de la FML en la calidad de los vinos.
— Técnicas para favorecer el comienzo de la FML.
— Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML. Condiciones de uso.
— Detección de la desviación de la FML. Reducción de los vinos. Excesos de aromas lácticos, mantequilla. Incremento de la acidez volátil. Otros gustos y aromas anormales. Control del desarrollo de Brettanomyces.
— Opciones tecnológicas innovadoras previas y posteriores al desarrollo de la fermentación. Microoxigenación. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza sobre lías.
BLOQUE 7: Organización de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
— Fundamentos de la higiene. Diferencia entre limpieza, desinfección y esterilización.
— La higiene en el sector vitivinícola. Influencia del alcohol y la acidez.
— Nivel de higiene en las diferentes etapas.
— Riesgos y peligros de la falta de higiene para la calidad de los productos.
— Productos de limpieza y desinfección. Composición. Propiedades. Incompatibilidades.
— Técnicas de aplicación de los productos. Adecuación al tipo de equipos e instalaciones.
— Control de la higiene y desinfección.
— Medidas de seguridad y protección en las operaciones de higiene y en el manejo de los productos.
— La tecnología CIP («clean in place»), en las grandes instalaciones.
— Nuevas tecnologías: Desinfección mediante el ozono.

8.2. ORGANIZACIÓN DE CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS

Los bloques de contenidos de la ORDEN de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura los hemos resumido en 3 bloques de contenidos, que se llevarán a cabo en cada trimestre con sus respectivas unidades didácticas que se detallan a continuación:

ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS.
BLOQUE I. ORGANIZACIÓN DE LA VENDIMIA
UD 1. Estado sanitario y la madurez de la materia prima. Interpretación de los controles de madurez. Determinación de la fecha de vendimia.

UD 2. Organización de la vendimia.
UD 3. Tratamiento de la uva vendimiada mecánicamente. El transporte de la uva.
UD 4. Protección del transporte durante el transporte.
UD 5. Recepción de la uva. Controles
UD 6. Pasificación de la uva.
BLOQUE II. ORGANIZACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES DE VINIFICACIÓN.
UD 7. Identificación de los diferentes tipos de vinificaciones. Blanco. Rosado. Tinto. Variantes.
UD 8. Equipos que se precisan para cada tipo de vinificación.
UD 9. Mantenimiento, limpieza, preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
BLOQUE III. CONTROL DE OPERACIONES PREFERMENTATIVAS, FERMENTATIVAS Y POSTFERMENTATIVAS. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y LA MACERACIÓN. ORGANIZACIÓN DEL DESCUBE Y PENSADO. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
UD 10. Propiedades del sulfuroso.
UD 11. Conducción de la fermentación alcohólica.
UD 12. Conducción de la maceración.
UD 13. Conducción de la fermentación maloláctica.

9. SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS Y SU TEMPORALIZACIÓN.

EVALUACIONES	BLOQUES DE CONTENIDOS
1ª EVALUACIÓN	I
2ª EVALUACIÓN	II
3ª EVALUACIÓN	II

El módulo de Vinificaciones comprende **224 horas, 7 horas semanales.**

TRIMESTRES	DÍAS
PRIMER TRIMESTRE	65
SEGUNDO TRIMESTRE	40
TERCER TRIMESTRE	53
TOTAL, DÍAS	158 días
TOTAL, HORAS	$158:5=32$ semanas $32 \times 7h/s=$ 224 horas

La secuenciación de contenidos por bloques temáticos, incluyendo las actividades y los exámenes que tendrán lugar al finalizar el bloque temático se relacionan a continuación:



ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS.	HORAS
BLOQUE I. ORGANIZACIÓN DE LA VENDIMIA	80
UD 1. Estado sanitario y la madurez de la materia prima. Interpretación de los controles de madurez. Determinación de la fecha de vendimia.	14
UD 2. Organización de la vendimia.	12
UD 3. Tratamiento de la uva vendimiada mecánicamente. El transporte de la uva.	12
UD 4. Protección del transporte durante el transporte.	14
UD 5. Recepción de la uva. Controles	14
UD 6. Pasificación de la uva.	14
BLOQUE II. ORGANIZACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES DE VINIFICACIÓN.	71
UD 7. Identificación de los diferentes tipos de vinificaciones. Blanco. Rosado. Tinto. Variantes.	35
UD 8. Equipos que se precisan para cada tipo de vinificación.	20
UD 9. Mantenimiento, limpieza, preparación y regulación de los equipos e instalaciones.	16
BLOQUE III. CONTROL DE OPERACIONES PREFERMENTATIVAS, FERMENTATIVAS Y POSTFERMENTATIVAS. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y LA MACERACIÓN. ORGANIZACIÓN DEL DESCUBE Y PENSADO. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.	73
UD 10. Propiedades del sulfuroso.	7
UD 11. Conducción de la fermentación alcohólica.	30
UD 12. Conducción de la maceración.	20
UD 13. Conducción de la fermentación maloláctica.	16

Contenidos estudiados específicamente en las clases prácticas en bodega y laboratorio.

El alumnado debe ir con ropa apropiada y con cuaderno de prácticas para reflejar todo el contenido de las mismas.

- 1) Recogida y transporte de la uva.
- 2) Pasificación de la uva.
- 3) Los diferentes procesos de vinificación y los equipos necesarios en cada fase.
- 4) Mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- 5) Despalillado y estrujado de la uva.
- 6) Control del sulfitado, momento y dosis.
- 7) Adición de levaduras seleccionadas.
- 8) Operaciones de control de la fermentación alcohólica.
- 9) Aporte de productos enológicos.
- 10) Identificar controles analíticos y organolépticos de los vinos.
- 11) Seguimiento de fermentación maloláctica.
- 12) Descubes, sangrados y trasiegos.

- 13) Pruebas de acidificación con distintos ácidos.
- 14) Espectrofotometría: determinación de la evolución del color de los vinos.
- 15) Confección de coupages y ensamblajes.

10. LOS ELEMENTOS TRANSVERSALES.

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumno debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

10.1. TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN.

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

10.2. TRABAJO EN EQUIPO.

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

10.3. CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIO AMBIENTE.

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales.

Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje de, y



control del gasto energético de las empresas del sector.

10.4. VALORES, HABILIDADES SOCIALES Y PERSONALES.

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia, ...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos...
- Autoestima y confianza en uno mismo.

10.5. ESPÍRITU EMPRENDEDOR, INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN.

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

10.6. PARTICIPACIÓN EN PLANES Y PROGRAMAS.

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.

16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Innicia.
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A
`Red Andaluza de Ecoescuelas

11. LA METODOLOGÍA.

11.1. LOS PRINCIPIOS DIDÁCTICOS O METODOLÓGICOS.

En primer lugar, al hablar de metodología hemos de tener en cuenta que la Intervención Didáctica debe ser activa y participativa, para lo cuál se debe basarse en los siguientes Principios Básicos:

- Conocer el desarrollo de las capacidades y conocimientos previos.
- Favorecer la construcción de aprendizajes significativos, tanto desde el punto de vista de la materia como personal y social.
- Desarrollar la capacidad de aprender a aprender (estrategias y habilidades de planificación de su propia actuación de aprendizaje).
- Potenciar el desarrollo de la actividad mental, trabajo individual, en grupo, búsqueda de conexiones entre contenidos.

En segundo lugar, la metodología ha de resultar de lo más atrayente para el alumnado. Para ello, establecemos las siguientes líneas básicas:

- La fase explicativa y expositiva de la unidad didáctica se fundamentará en la participación e intervención directa del alumnado.
- El proceso de autoaprendizaje y el desarrollo de capacidades de comprensión y análisis será básico en el conocimiento previo que debe adquirir el alumnado para enfrentarse a cada unidad.

En tercer lugar, no podemos olvidar y por tanto debemos de prestar un esfuerzo por parte del profesorado en la idea de que no todos los alumnos son capaces de aprender al mismo ritmo y con la misma intensidad, por lo que la atención a la diversidad debe ser una de nuestras líneas.

11.2. LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.



Si realmente queremos atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE** que sirvan de información al profesor y que ayuden a aprender al alumnado.

- **Actividades de introducción y conocimientos previos**, para inducir el interés de los alumn@s y conocer ideas y opiniones sobre los contenidos que se van a desarrollar.

- **Actividades de Desarrollo**, con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas situaciones de trabajo:

individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno.

- **Actividades de consolidación**, para contrastar las ideas nuevas con las previas así como aplicar los nuevos aprendizajes.

- **Actividades de Refuerzo y Ampliación**, para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptarán a las características y necesidades de los alumnos.

Las actividades de refuerzo para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos.

Las actividades de ampliación estarán dedicadas para aquel alumnado que aprende con facilidad los contenidos mínimos y quiere ampliar los conocimientos, se realizará por medio de trabajos de exposición de una temática determinada que amplíe los contenidos dados en clase.

Actividades de Evaluación, además de la observación de los alumnos en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos

11.3. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS.

Está previsto realizar algunas excursiones para visitas a bodegas, destilerías y otras instalaciones y empresas relacionadas con el módulo de vinificaciones que se plantean en horario no lectivo y como actividades extraescolares. Puntualmente y a medida que

se vayan a realizar durante el curso, se presentarán al Consejo Escolar para su aprobación.

Actividades complementarias son aquellas organizadas por el centro durante el horario escolar, y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacios o recursos que utilizan. La asistencia es obligatoria y su falta deben estar justificadas. **Nosotros al tener horario de tarde, muchas de las actividades complementarias la realizamos en horario diferente al escolar, es decir de mañana que es el horario de los recursos disponibles (empresas, exposiciones, ...).**

Las actividades extraescolares están encaminadas a potenciar la apertura del centro u su entorno y a procurar la formación integral del alumnado en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, la preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre.

A continuación, se detallan las actividades complementarias y extraescolares que se realizarán específicamente para el módulo de vinificaciones:

	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS	ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES
Primer trimestre	-Finca Bendita Locura - IFAPA “Rancho la Merced” -Tonelería Huberto Domecq	
Segundo trimestre	-Consejo Regulador de Jerez de la Frontera.	Proyecto específico dual
Tercer trimestre	-La Gabriela	Proyecto específico dual

11.4. LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL AULA.



El espacio que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo, el laboratorio y la bodega. Además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro, como la visita a bodegas de la zona.

11.5. LA ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES.

Entre todos los posibles tipos de recursos y materiales que podemos utilizar, se destacan a continuación los que normalmente conviene utilizar para este módulo.

11.5.1. LOS MATERIALES DIDÁCTICOS.

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por el profesor del módulo, basados en la bibliografía recomendada, y se le facilitarán al alumno de forma online a través la classroom creada para este módulo.

Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta:

- Macías, Laura. “Elaboración de vinos” Ed. Síntesis. 2018 (Este libro de texto es el más adecuado para consultar para el presente módulo)
- Flanz Calude. “*Enología: fundamentos científicos y tecnológicos*”. AMV Ediciones y Mundi-Prensa. 2000.
- Hidalgo Luis. “*Tratado de Viticultura general*” Ed. Mundi-Prensa. 1999.
- Oreglia Francisco. “*Enología Teórico-Práctica*”. Vol. I. Ed. Instituto Salesiano de Artes Gráficas. 1978.
- Peynaud Emile. “*Enología Práctica*”. 2ª Edición. Ed. Mundi-Prensa. 1984.
- Ribéreau-Gayon Jean, Peynaud Emile, Ribéreau Gayon Pascal y Sudraud Pierre. « *Ciencias y Técnicas del Vino* » Tomo II. Ed. Hemisferio Sur. 1975.
- Valencia Felix “*Monografía sobre los vinos de Málaga*”. Ed. Larios S.A. 1990.
- Domenico Liberati “*Los tapones sintéticos en Enología*” Ed. MundiPrensa. 2008.
- Fernando Zamora “*Elaboración y crianza del vino tinto*”. MundiPrensa. 2003.
- Rafael Molina. “*Teoría de la clarificación*”. MundiPrensa 2000.
- Reinhard Eder. “*Defectos del vino*” Acribia. 2006.
- Jose A. Suárez. “*Microbiología enológica*”. MundiPrensa 2004.

11.5.2. LOS MATERIALES CURRICULARES.

- Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.
- Material gráfico y de papelería diverso
- Pizarra digital
- Pizarra tradicional

11.5.3. Uso de los recursos TIC.

- Material audiovisual
 - Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.

En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumn@ o grupo de alumnos mediante PowerPoint, al resto del grupo. Se usará un blog en el que se “volcarán” todas las actividades más destacadas a lo largo del curso.

- Pizarra y pizarra digital.

Recursos web: Al haber implantado en el IES “Google for education” El alumnado tiene a su disposición un correo y un espacio de almacenamiento ilimitado que puede utilizar para almacenar toda aquella información básica y complementaria necesaria para el desarrollo de las clases, así como una serie de aplicaciones entre las que se encuentra un lugar de encuentro denominado *classroom*, una herramienta para la información, y realización de tareas En este espacio se hace un seguimiento de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante entre el alumnado y el profesorado del módulo.

11.6. LOS RECURSOS HUMANOS: LA GESTIÓN DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES.

11.6.1. LOS AGRUPAMIENTOS Y EQUIPOS DE TRABAJO.

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada. Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- a) Individual:** Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- b) Parejas:** para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.

Grupo clase: Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

11.6.2. LAS RELACIONES INTERMODULARES O INTERCICLOS.

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes. Por ejemplo, con la actividad de la vendimia ha habido relación y trabajo conjunto con todos los módulos de primer curso así como con módulos del CFGM Aceite y Vino, con el módulo de Elaboración de vinos.



11.6.3. LA COORDINACIÓN Y PARTICIPACIÓN.

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo.

11.6.4. LA ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE DESDOBLES.

Debido a que el grupo está conformado por formación dual y presencial, en la primera evaluación, el grupo será único. Posteriormente, el grupo dual estará en clases presenciales **miércoles, jueves y viernes**, estando en su formación dual en empresa **lunes y martes**. Por lo que el grupo al completo estarán miércoles, jueves y viernes recibiendo clases más teóricas. El grupo presencial estará toda la semana y lunes y martes recibirán clases más prácticas. El martes contamos con Alexis Morenos como profesor de desdoble.

12. LA EVALUACIÓN.

El término evaluar significa “dar valor” a algo, lo que, en el caso de la evaluación en los módulos profesionales, consiste en obtener unos datos, valorarlos y tomar una decisión. Así pues, “la evaluación es una actividad o proceso sistemático de identificación, recogida o tratamiento de datos sobre elementos o hechos educativos, con el objetivo de valorarlos primero y, sobre dicha valoración, tomar decisiones” (García Ramos, 1989). La **evaluación de competencias** busca verificar la habilidad del alumno o de la alumna en el afrontamiento de situaciones concretas, en las que la persona debe utilizar sus conocimientos (relacionados con el saber, saber hacer y saber estar) y manifestar un comportamiento para resolver situaciones determinadas.

En la evaluación de **contenidos conceptuales** (hechos, conceptos y principios) se pueden plantear retos como la definición del significado, reconocimiento de la definición, exposición temática, identificación y categorización de ejemplos, y la aplicación a la solución de problemas. El aprendizaje de hechos o de datos es del todo o nada, es puntual: se sabe o no se sabe.

En la evaluación de los **contenidos procedimentales** se debe comprobar que la persona sabe suficiente sobre los distintos ámbitos o dimensiones del procedimiento, en concreto: conocimiento formal del procedimiento, contextualización del procedimiento, automaticidad en la ejecución del procedimiento, integración y precisión del conjunto de la acción, generalización del procedimiento y composición de las acciones de que consta el procedimiento. El aprendizaje será gradual.

La evaluación de los **contenidos actitudinales**, puede resultar más compleja, dado que, alguno de sus componentes, no son directamente observables y que hay que inferirlos a partir de otros comportamientos o declaraciones de los alumnos y alumnas. Se dice que constan de tres componentes, el **cognitivo** o lo que la persona sabe y cree respecto a las normas, valores y actitudes... el **conductual** o lo que la persona hace o

declara en relación a estas normas, valores y actitudes, y por último, el **afectivo** o lo que la persona siente y prefiere en relación a esto; todos ellos habría que incluirlos en los procesos de enseñanza-aprendizaje y por tanto en el de evaluación.

Se puede realizar una **evaluación normativa** que supone la valoración de un sujeto en función del nivel de grupo en el que se halla integrado. La **evaluación criterial** intenta corregir el fallo que plantea la evaluación normativa, y propone la fijación de unos criterios externos, bien formulados, concreto y claros. La **evaluación idiográfica** está centrada en un referente absolutamente interno a la propia persona evaluada, es decir, cuando el referente evaluador son las capacidades que el alumno posee y sus posibilidades de desarrollo en función de sus circunstancias particulares.

12.1. MOMENTOS DE EVALUACIÓN.

En la evaluación puede planificarse que en las actividades diseñadas intervengan diferentes agentes de evaluación. En función de quién sea el principal agente se puede hablar de:

. **Heteroevaluación** o evaluación en la que el agente determinante es el profesor o la profesora.

. **Autoevaluación**: en la que el principal sujeto de la evaluación es el propio estudiante, que se implica en la valoración de su aprendizaje, de forma que él o ella misma, puede reflexionar y tomar decisiones para mejorar su proceso de aprendizaje.

• **Coevaluación**: son los compañeros y las compañeras quienes realizan la función evaluadora, lo que les hará responsables del proceso de su propio aprendizaje y del de otros "iguales". Este tipo de evaluación promueve un aprendizaje activo y desarrolla habilidades grupales como la comunicación verbal, capacidad negociadora, justificación de decisiones y valores como responsabilidad, tolerancia y autocrítica.

La evaluación es un proceso permanente y continuo durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, aunque en algunos momentos se realicen acciones específicas con un fin determinado. En función de cuál sea este momento, se habla de:

- **Evaluación inicial o diagnóstica**: es la realizada al comienzo del módulo o al comienzo de una parte que tenga significado en sí misma, como al comienzo de una unidad didáctica, de un proyecto, etc. Con ella se suele valorar la situación de partida de los y las estudiantes y obtener información relativa a los conocimientos previos, a los intereses, al grado de motivación, etc.
- **Evaluación continua, formativa o procesual**: se realiza durante el desarrollo del módulo y con ella se puede valorar el progreso de las alumnas y los alumnos, así como la calidad o pertinencia de la práctica docente. Se realizan tres evaluaciones durante el curso.
- **Evaluación final o sumativa**: se da al término del módulo. Permite la valoración



del grado de aprendizaje final alcanzado por cada alumno o alumna.

12.2. LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

RA	BLOQUE DE CONTENIDOS	U.D.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDAD/TÉCNICA/INSTRUMENTO	%		
<p>RA 1. organiza la vendimia, teniendo en cuenta su madurez y la protección de su calidad para la producción.</p>	<p>Bloque de contenidos 1: Organización de la vendimia.</p>	UD.1	a) Se ha identificado el estado sanitario y de madurez de la materia prima.	<p>PRÁCTICA/ /OBSERVACIÓN/RÚBRICA</p> <p>ACTIVIDAD DE APLICACIÓN O REFUERZO/ ESCRITA/PORTAFOLIO</p>	50		
			b) Se ha establecido la fecha de vendimia para cada parcela de la explotación.			EXAMEN/ESCRITA/SOLUCIONARIO	50
			h) Se han identificado las contingencias (meteorológicas, aglomeraciones, averías) y las medidas de actuación.				
		UD.2	e) Se ha organizado y controlado el grupo de trabajo con instrucciones precisas para recoger y transportar la uva.				
		f) Se ha determinado el aporte de sustancias enológicas en función del estado sanitario de la uva y del tipo de transporte.					
		g) Se ha preparado la maquinaria, el personal y los medios auxiliares.					
		UD.3	c) Se han analizado las ventajas e inconvenientes de la vendimia manual/ mecánica.				
		d) Se ha analizado la influencia de la vendimia mecánica en las características de la uva					
		UD.4	c) Se han analizado las ventajas e inconvenientes de la vendimia manual/ mecánica.				
		d) Se ha analizado la influencia de la vendimia mecánica en las características de la uva					
		UD.5	a) Se ha identificado el estado sanitario y de madurez de la materia prima.				
		b) Se ha establecido la fecha de vendimia para cada parcela de la explotación.					
		h) Se han identificado las contingencias (meteorológicas, aglomeraciones, averías) y las medidas de actuación.					
		UD.6	i) Se han determinado las condiciones para la pasificación de la uva.				

<p>RA 2. Organiza los equipos e instalaciones para la vinificación y planifica su aprovisionamiento durante la campaña y coordina al equipo humano.</p> <p>RA 7. Organiza la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, justificando la selección de productos y técnicas.</p>		UD.7	a) Se han analizado los diferentes procesos de vinificación.		<p>PRÁCTICA/ /OBSERVACIÓN/RÚBRICA</p> <p>ACTIVIDAD DE APLICACIÓN O REFUERZO/ ESCRITA/PORTAFOLIO</p> <p>EXAMEN/ESCRITA/SOLUCIONARIO</p>	40			
			j) Se ha establecido el aprovisionamiento de productos enológicos necesarios para la vinificación.						
		UD.8	b) Se han relacionado los equipos con las fases del proceso de vinificación.						60
			c) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.						
			g) Se han identificado, para cada vinificación, las condiciones de ejecución, los parámetros que se han de controlar y las medidas correctoras en caso de desviaciones.						
			i) Se han reconocido las medidas de seguridad en el manejo de los equipos, en la manipulación de los productos enológicos y en la realización de las operaciones de vinificación.						
		UD.9	RA 2	RA 7					
			d) Se ha comprobado el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.	a) Se han reconocido los fundamentos de la limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones.					
			e) Se ha analizado la capacidad de procesado y elaboración de los equipos e instalaciones.	b) Se ha identificado el nivel de higiene necesario en cada etapa del proceso.					
			f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	c) Se han evaluado los riesgos asociados a una higiene deficiente.					
h) Se han calculado las necesidades de servicios auxiliares.	d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección.								
	e) Se han reconocido las diferentes técnicas de aplicación de los productos de limpieza y desinfección.								



			f) Se ha establecido un plan de limpieza y desinfección.		
			g) Se han identificado las medidas de control de limpieza y desinfección.		
			h) Se han establecido las medidas de seguridad en las operaciones de limpieza y desinfección.		
			i) Se ha valorado la aplicación de la tecnología CIP («clean in place») en la industria vitivinícola		
<p>RA 3: controla las operaciones prefermentativas relacionando las técnicas y tratamientos con las características del producto que se va a elaborar.</p> <p>RA 4: conduce la fermentación alcohólica y la maceración, reconociendo sus fundamentos y los mecanismos de control.</p> <p>RA 5: supervisa el «descube» y prensado, relacionándolo con las características del producto que se desea obtener.</p> <p>RA 6: conduce la fermentación maloláctica, relacionándola con la calidad del vino obtenido.</p>		UD.10	e) Se ha controlado que el sulfitado se realiza en el momento y dosis adecuadas.	<p>PRÁCTICA/ /OBSERVACIÓN/RÚBRICA</p> <p>ACTIVIDAD DE APLICACIÓN O REFUERZO/ ESCRITA/PORTAFOLIO</p>	40
			p) Se ha valorado la necesidad de un sulfitado según el tipo de vino y los riesgos derivados de posibles desviaciones.		<p>EXAMEN/ESCRITA/SOLUCIONARIO</p>
		UD.11	a) Se ha comprobado el funcionamiento de los medios de control: Báscula, toma-muestras, analizadores automáticos y otros.		
			b) Se ha seleccionado la materia prima en función de las especificaciones requeridas por el producto que se va a elaborar.		
			c) Se han controlado las operaciones de despalillado y estrujado en función del estado de la materia prima y del tipo de vino que se va a elaborar.		
			d) Se han seleccionado los equipos de bombeo-transporte en función de las instalaciones de la bodega, las características de la materia prima y del producto que se obtiene.		
			f) Se han identificado las características del mosto o pasta encubado y se han realizado las correcciones necesarias.		

			<p>g) Se ha asegurado la trazabilidad del proceso, cumplimentando los registros.</p>	
			<p>h) Se han adicionado las levaduras seleccionadas en las condiciones requeridas.</p>	
			<p>i) Se han identificado los controles (temperatura, densidad, acidez, volátil, cata) que se realizan durante la fermentación alcohólica.</p>	
			<p>j) Se han identificado las operaciones necesarias para controlar la fermentación alcohólica (remontados, refrigeración).</p>	
			<p>k) Se han identificado las posibles desviaciones del normal desarrollo de la fermentación alcohólica y los riesgos que implican para la calidad del vino.</p>	
			<p>q) Se han identificado los controles analíticos y organolépticos que se han de realizar para caracterizar el vino fermentado.</p>	
		UD.12	<p>m) Se han descrito las condiciones de tiempo y temperatura en las que se desarrolla la maceración prefermentativa.</p>	
			<p>n) Se han determinado los controles que se realizan para conducir la maceración (color, índice de polifenoles totales, cata).</p>	
			<p>ñ) Se ha valorado el aporte de productos o materias enológicas para mejorar el desarrollo de la fermentación y la maceración.</p>	
			<p>o) Se ha valorado la duración del encubado en función del tipo de vino que se desea obtener, estado de la materia prima y de las condiciones técnicas de la bodega.</p>	
		UD.13	<p>r) Se ha valorado la incorporación de otras variables tecnológicas (microoxigenación, fermentación maloláctica en barrica, crianza sobre lías) y su influencia sobre las características de los vinos y los costes de producción.</p>	
			<p>s) Se ha determinado la idoneidad de la fermentación maloláctica y sus</p>	



			consecuencias sobre la calidad del vino.		
			t) Se han identificado los controles analíticos y organolépticos para el seguimiento y control final de la fermentación maloláctica.		

12.3. LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS PARA EVALUAR.

Se entiende por técnica de evaluación el procedimiento utilizado para obtener la información que va a permitir evidenciar y hacer explícitas las conductas, habilidades y saberes que se van desarrollando y consolidando en el alumnado. Se utilizarán las siguientes técnicas:

- **Técnicas basadas en la observación:** Se puede llevar a cabo durante la actividad habitual de enseñanza aprendizaje de una forma espontánea o puede ser programada y realizarse en el marco de una actividad planificada.
- **Técnicas orales:** Debates, presentaciones, argumentaciones, etc.
- **Técnicas escritas:** Pruebas escritas o cualquier otra producción que el alumno o la alumna lleve a cabo (ejercicios, tablas...).
- **Técnicas basadas en la ejecución práctica:** son técnicas útiles para evaluar la competencia del o de la estudiante, saber-hacer del alumnado, referente a la competencia que se demanda en el ámbito profesional.

Para evaluar se utilizarán las siguientes herramientas/instrumentos:

- ❖ **Cuaderno de la profesora:** Será la principal herramienta en la que convergerán las demás. Se tomará nota de la participación en cada actividad, para realizar el seguimiento, proporcionar información sobre su desarrollo y tomar decisiones que contribuyan a paliar los problemas o dificultades analizadas y mejorar los procesos de enseñanza. Se realiza una evaluación sumativa con la que podemos decidir la superación positiva del módulo, desde la evaluación inicial a la final. Se registrará la asistencia, las competencias demostradas, la actitud, la participación e interés, así como el grado de ejecución de todas y cada una de las actividades.
- ❖ **Prueba objetiva:** Dará información sobre el aprendizaje de conocimiento.
- ❖ **Cuadro de cotejo:** Donde se valora si se hacen las actividades, si se hacen de manera correcta y las habilidades y destrezas en la bodega y el laboratorio.

- ❖ **Rúbrica de exposición:** En las actividades de ampliación se valorará la claridad expositiva, la motivación, la creatividad y uso de las nuevas tecnologías, la capacidad de síntesis y de profundización en los contenidos fundamentales, así como el conocimiento.
- ❖ **Rúbrica para la actitud, el esfuerzo y el trabajo en equipo:** Con el que se evalúa el aprendizaje de actitudes.

La evaluación se llevará a cabo por medio de **pruebas escritas sobre los contenidos de las unidades didácticas teóricas, así como sobre el contenido de las prácticas que hagamos en el laboratorio y la bodega al que, además, se le hará evaluación por observación directa. A partir de que el grupo dual y presencial se separen, la calificación del dual estará basada sólo en los contenidos teóricos, por lo que se plantearán pruebas escritas diferentes para un grupo y otro. Una prueba a la vuelta de vacaciones, servirá de recuperación de contenidos teóricos y prácticos vistos en el trimestre. Diariamente se evaluarán las actividades de clase y los trabajos de exposición.** El alumnado contará con un **cuaderno de prácticas** donde reflejarán los contenidos vistos en la bodega y el laboratorio.

12.4. LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	1º EVA (RA 1)	2ª EVA (RA 2 y 7)	3ª EVA (RA 3, 4, 5 y 6)
PRUEBAS OBJETIVAS ESCRITAS	50 %	60%	60%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO (Observación directa)	50%	40 %	40%
TRABAJO DIARIO DE CLASE	25 %	20 %	20%
PRÁCTICAS EN BODEGA Y EN LABORATORIO	25 %	20%	20%
TOTAL			100%

A partir de la segunda evaluación, cuando el alumnado dual esté en fase de alternancia, el 20 % de la nota correspondiente a prácticas en bodega y laboratorio, será dada por la nota del centro de trabajo.

- **Pruebas escritas:** El alumnado realizará pruebas escritas que incluirán preguntas prácticas de bodega y laboratorio. Cuando el grupo sea único, la prueba escrita también será única. Cuando el grupo se separe, los criterios de calificación del



grupo dual estarán enfocados en contenidos teóricos. Tras el trimestre, a la vuelta de vacaciones, habrá una prueba de recuperación en la que se incluirán todos los contenidos estudiados.

- **Trabajos:** Diariamente, el alumnado realizará **actividades en clase** incluyéndose en las actividades iniciales, de desarrollo y de consolidación. Cada vez que el/la alumn@ se involucre en estas actividades, se recogerá en el cuaderno de la profesora sumando un 5% al porcentaje de este apartado. En dicho registro se tendrán en cuenta las actitudes del alumnado, su predisposición y su buen hacer, para ello se usará la rúbrica de competencias personales y sociales. Las competencias adquiridas en la **bodega y laboratorio** se valorarán con la implicación del alumnado en las tareas diarias de bodega y laboratorio y se basarán en las anotaciones tomadas en el cuadro de registro de desempeños. El alumnado que tenga más de del 20 % de faltas de asistencia, no tendrá información suficiente como para que le sea valorado este apartado.
- La **calificación de la evaluación:** los exámenes y los trabajos se expresarán en notas sobre 10. Será necesario obtener como mínimo 5 en la parte escrita para hacer media con el resto de porcentajes.

12.5. PROGRAMAS DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN.

A la vuelta de las vacaciones, habrá una prueba de recuperación en la que se incluirán todos los contenidos del trimestre, se hará por bloques en función del número de exámenes que se haya hecho en el trimestre.

- **Si un alumno quisiera subir su nota final**, podrá realizar en junio un examen extraordinario en el que entrará toda la asignatura, tanto en su contenido teórico como práctico de laboratorio y bodega. EL alumno/a ha de renunciar a su nota anterior en el momento de hacer dicho examen.
- **El alumno/a que supere el 20% de las faltas de asistencia por trimestre**, perderá la evaluación continua, debido a la falta de información recopilada de dicho trimestre por lo que sólo se le tendrá en cuenta la nota de la prueba escrita. Si suspendiera, lo podrá superar en el examen de recuperación que se haga en junio. **Lo mismo ocurrirá con el alumno/a que suspenda el examen o exámenes de evaluación**, recuperando en junio el trimestres o trimestres suspensos.

* Programa de refuerzo, aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

12.6. PERIODOS DE RECUPERACIÓN Y CONVOCATORIAS ESPECIALES.

Si un alumno o alumna no supera el módulo por evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados

en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará “sin evaluar”. Dichas actividades de evaluación final terminarán antes del 20 de Junio.

12.7. LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE.

Optaré por mantener una comunicación continua con el alumnado y valoraré diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno, basándome, sobre todo, en los resultados obtenidos en las evaluaciones.

13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NEE.

13.1. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Superior en Vitivinicultura habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumn@ en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros, para éstos, se planteará un trabajo de exposición sobre contenidos que amplíen los mínimos.

13.2. LA ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEE (NECESIDADES ESPECIALES DE APOYO EDUCATIVO).

En este curso no se ha detectado alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.



13.3. EL DISEÑO DE PLANES ESPECÍFICOS DE ATENCIÓN PARA PENDIENTES Y REPETIDORES.

A aquellos/as alumnos/as que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios de refuerzo. De esta forma se tendrá con este alumnado un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

El alumnado que no supere algún parcial se presentará a la recuperación posterior cuya nota se compondrá de los porcentajes dados en el cuadro de evaluación. Si no supera dicha recuperación, existe el examen extraordinario de junio. Si un/a alumno/a no puede asistir el día de la prueba se le calificará "sin evaluar" si está debidamente justificado; tales como, justificación médica del motivo por el que no pudo asistir o por deber legal inexcusable o si el motivo está debidamente justificado a criterio del profesor.

En esta misma convocatoria el alumnado que desee mejorar su calificación final hará una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo y renunciará a su nota anterior.

Según la **Orden de 9 de julio de 2.003 (BOJA nº 134), que regula el calendario escolar de los ciclos formativos**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en la Convocatoria Ordinaria, después de ésta, en junio, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Durante estas semanas se darán clases de repaso de los temas con mayor dificultad para el alumnado y se llevarán a cabo clases prácticas para reforzar los contenidos prácticos más importantes.

En este grupo no hay alumnado con el módulo de Vinificaciones pendiente.

14. REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

A.-SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

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, recoge orientaciones sobre el proceso de enseñanza y la práctica docente:

Los profesores, además de los aprendizajes de los alumnos, evaluarán los procesos de enseñanza y su propia práctica docente en relación con el logro de sus

objetivos educativos establecidos en el currículo; la programación docente y el desarrollo de dicho currículo. La evaluación de las programaciones de los módulos profesionales corresponde a los profesores de la especialidad correspondiente, que, a la vista de los informes de las sesiones de evaluación, procederán al finalizar el curso a la revisión de sus programaciones. Las modificaciones que se hubieran producido, se incluirán en la programación para el curso siguiente.

B.-PROPUESTAS DE MEJORA.

Los elementos de la programación sometidos a evaluación serán los siguientes:

- . Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos a lo largo de la impartición del módulo.
- . Idoneidad de la metodología empleada.
- . Adecuación de los materiales y recursos didácticos propuestos.
- . Valoración de los criterios de evaluación.

Las modificaciones al proyecto curricular derivadas del proceso de evaluación se incorporarán al proyecto curricular del curso siguiente. Entre los elementos del proyecto curricular sometidos a evaluación figuran:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos al alumnado.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional del los alumnos.

C.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Es necesario resaltar que la evaluación de la “propia práctica docente” se revela como una potente estrategia de formación para mejorar la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje, por tanto, es preciso concretar los instrumentos y situaciones más adecuadas para realizar esta evaluación. En el proceso, deben participar los alumnos en aquellos aspectos para los que puedan tener elementos de juicio. Ha de evaluarse el proceso de enseñanza y la práctica docente en el aula, a través de: El diseño y desarrollo de las unidades didácticas y la adecuación de las adaptaciones realizadas. El ambiente de aula y todo aquello que favorezca el proceso de enseñanza: agrupamientos, espacios, organización:

- La actuación personal de atención tanto al grupo como aquellos/as alumnos/as que requieren un trato más individualizado.
- La adecuación de apoyos personales y materiales utilizados.
- Si la intervención del profesor es motivadora, organizada, respetuosa con las opiniones del alumnado.
- Si se realiza la interacción del grupo en el aula de forma satisfactoria.



- Se realizará una evaluación inicial al comienzo del curso, para situar tanto el punto de partida del grupo-aula, como para valorar los recursos materiales y humanos de que dispone el centro.
- Se realizará evaluación al finalizar cada unidad de trabajo o al finalizar cada bloque temático; dependiendo de la extensión de éste último; con objeto de introducir elementos correctores en la práctica y otra evaluación al finalizar el curso, con objeto de reorientar la programación del curso siguiente.

La evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente se realizará mediante:

- Valoración de resultados y opinión e impresiones expresadas por el alumnado. Se reflexionará con el grupo acerca del resultado del mismo.
- Reflexión y análisis sobre cuestionarios, fichas y dietarios del profesor sobre la práctica docente.

Puesta en común de los docentes en reuniones trimestrales del departamento y de evaluación.

ANEXO PROGRAMACIÓN MÓDULO VINIFICACIONES FORMACIÓN DUAL.

1. CONTENIDOS:

Formación inicial (Desde el 15 de septiembre de 2022 al 23 de diciembre de 2022)

Los contenidos y organización de los mismos, serán iguales que en la programación presencial alcanzando los siguientes resultados de aprendizaje:

(RA1) Organiza la vendimia analizando el estado de madurez de la materia prima y las operaciones asociadas a cada tipo de vendimia.

(RA2) Organiza los equipos e instalaciones de vinificación, relacionándolos con su función en los procesos. (Conceptos básicos iniciales del RA3) Controla las operaciones prefermentativas relacionando las técnicas y tratamientos con las características del producto que se va a elaborar.

(Conceptos básicos iniciales del RA4) Conduce la fermentación alcohólica y la maceración, reconociendo sus fundamentos y los mecanismos de control.

(Conceptos básicos iniciales del RA5) Supervisa el descube y prensado, relacionándolo con las características del producto que se desea obtener).

(Conceptos básicos iniciales del RA6) Conduce la fermentación maloláctica, relacionándola con la calidad del vino obtenido.

(Conceptos básicos iniciales del RA7) Organiza la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, justificando la selección de productos y técnicas.

Formación en alternancia en la empresa (2 sesiones/semana) (Desde el 9 de enero al 30 de junio de 2022)

RA1. Organiza la vendimia analizando el estado de madurez de la materia prima y las operaciones asociadas a cada tipo de vendimia.

RA2. Organiza los equipos e instalaciones de vinificación, relacionándolos con su función en los procesos.

RA3. Controla las operaciones prefermentativas relacionando las técnicas y tratamientos con las características del producto que se va a elaborar.

RA4. Conduce la fermentación alcohólica y la maceración, reconociendo sus fundamentos y los mecanismos de control.

RA5. Supervisa el descube y prensado, relacionándolo con las características del producto que se desea obtener.

RA6. Conduce la fermentación maloláctica, relacionándola con la calidad del vino obtenido.

RA7. Organiza la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, justificando la selección de productos y técnicas.

Formación en alternancia en el centro educativo (5 sesiones/semana):
(Desde el 9 de enero al 30 de junio de 2022)

Los contenidos y organización de los mismos, serán iguales que en la programación presencial, aunque sin la realización de prácticas.

2.TEMPORALIZACIÓN:

1ª evaluación: Formación inicial del 15 de septiembre al 23 de diciembre. 7 horas semanales.

Se verán los mismos contenidos que en la formación presencial.

2ª y 3ª evaluación: Formación en alternancia en centro educativo y en bodega. 5 horas semanales en centro educativo. Del 9 de enero al 30 de junio.



Se verán los mismos contenidos que en la formación presencial.

3.EVALUACIÓN.

La evaluación se llevará a cabo igual que en la formación presencial, exceptuando la evaluación de las tareas y desempeños del alumnado en bodega y laboratorio, que la llevará a cabo la empresa en la 2ª y 3ª evaluación.

3.1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y MECANISMOS DE RECUPERACIÓN.

Los criterios de calificación.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	2ª EVA	3ª EVA
PRUEBAS OBJETIVAS ESCRITAS	60%	60%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO (Observación directa)	40 %	40%
TRABAJO DIARIO DE CLASE	20 %	20%
PRÁCTICAS EN BODEGA Y EN LABORATORIO EN LA EMPRESA	20%	20%
TOTAL		100%

A partir de la segunda evaluación, cuando el alumnado dual esté en fase de alternancia, el 20 % de la nota correspondiente a prácticas en bodega y laboratorio, será dada por la nota del centro de trabajo.

- **Pruebas escritas:** El alumnado realizará pruebas escritas de los contenidos teóricos. Cuando el grupo sea único, la prueba escrita también será única. Cuando el grupo se separe, los criterios de calificación del grupo dual estarán enfocados en contenidos teóricos. Tras el trimestre, a la vuelta de vacaciones, habrá una prueba de recuperación en la que se incluirán todos los contenidos estudiados.
- **Trabajos:** Diariamente, el alumnado realizará **actividades en clase** incluyéndose en las actividades iniciales, de desarrollo y de consolidación. Cada vez que el/la alumn@ se involucre en estas actividades, se recogerá en el cuaderno de la profesora sumando un 5% al porcentaje de este apartado. En dicho registro se tendrán en cuenta las actitudes del alumnado, su predisposición y su buen hacer, para ello se usará la rúbrica de competencias personales y sociales. Las competencias adquiridas en la **bodega y laboratorio** se valorarán con la nota facilitada en la empresa. El alumnado que tenga más de del 20 % de faltas de asistencia, no tendrá información suficiente como para que le sea valorado este apartado.

- La **calificación de la evaluación**: los exámenes y los trabajos se expresarán en notas sobre 10. Será necesario obtener como mínimo 5 en la parte escrita para hacer media con el resto de porcentajes.

3.2.PROGRAMAS DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN.

A la vuelta de las vacaciones, habrá una prueba de recuperación en la que se incluirán todos los contenidos del trimestre, se hará por bloques en función del número de exámenes que se haya hecho en el trimestre.

- **Si un alumno quisiera subir su nota final**, podrá realizar en junio un examen extraordinario en el que entrará toda la asignatura, tanto en su contenido teórico como práctico de laboratorio y bodega de la 1ª evaluación. EL alumno/a ha de renunciar a su nota anterior en el momento de hacer dicho examen.
- **El alumno/a que supere el 20% de las faltas de asistencia por trimestre**, perderá la evaluación continua debido a la falta de información recopilada de dicho trimestre por lo que sólo se le tendrá en cuenta la nota de la prueba escrita. Si suspende, lo podrá superar en el examen de recuperación que se haga en junio. **Lo mismo ocurrirá con el alumno/a que suspenda el examen o exámenes de evaluación**, recuperando en junio el trimestres o trimestres suspensos.

* Programa de refuerzo, aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.



DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0083 INDUSTRIAS DERIVADAS

PRESENCIAL / DUAL

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
INDUSTRIAS DERIVADAS	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	INDUSTRIAS DERIVADAS
DURACIÓN:	105 horas (5 horas /semana)
MODALIDAD	Presencial / Dual
GRUPO:	Segundo
PROFESOR/A:	D. Alexis Moreno Ramírez
CURSO ESCOLAR:	2022 / 2023

1. Introducción

En opinión de Zabala M.A. (1989), la programación es un **instrumento fundamental** para poner en práctica una **enseñanza de calidad**.

Son muchas las razones para señalar la necesidad que tenemos los profesores para programar, una de ellas es que permite **adaptar** nuestro trabajo educativo a las **características de la realidad** en la que vamos a aplicarla.

La programación la podemos definir como un instrumento en manos del profesor **para establecer las decisiones sobre los distintos componentes curriculares en el ámbito del aula**, con el fin de planificar el proceso de enseñanza y aprendizaje, según Suárez Díaz, R. (2005).

Tejada Fernández J., (2005), señala, que al elaborar la Programación nuestro Sistema Educativo da a los Centros un grado importante de autonomía pedagógica, pero al realizarla hay que tener en cuenta los demás niveles de Planificación.

Así:

- 1º El Currículo para el Ciclo Formativo de **Vitivinicultura** viene establecido por las Administraciones Educativas, el Ministerio de Educación y Formación Profesional en el **REAL DECRETO 1688/2007**, del 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior de Vitivinicultura y las enseñanzas mínimas correspondientes y la C.A. de Andalucía, **ORDEN de 7 de julio de 2009**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

En estas disposiciones curriculares nos vienen dados los cinco elementos curriculares **los objetivos, las competencias profesionales, los contenidos, las orientaciones metodológicas y criterios de evaluación**

Estos elementos son vinculantes para todos los Centros y por tanto toda Planificación ha de responder a ellos; de ahí que en la programación responda a esas disposiciones curriculares.

- 2º Partiendo y respondiendo a esos elementos curriculares cada **Departamento de Coordinación Didáctica** elabora las **programaciones de curso**.
- 3º Posteriormente cada profesor/a **adecua** la programación de curso a su grupo clase (aula) y toma como **punto de referencia** las disposiciones curriculares al elaborar la **programación de Aula** o conjunto de Unidades Didácticas que va a utilizar con su grupo-clase. Tal como indica Pérez Corbacho, J. (2005).

Consecuentemente todos los componentes de esta Programación han sido elaborados de conformidad a lo que nos viene dado por el Currículo establecido.

2. Contextualización

- **Características del Grupo-clase**

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado superior tienen 18 – 34 años, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida.



Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de bachillerato; no obstante, suele ser significativo el número de alumnos provenientes de grado medio, aunque más raro resulta encontrar alumnos que provienen del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado superior, o incluso con titulación universitaria.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión.

Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo. Por todo lo anteriormente indicado, los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

En estas edades es común cierta adicción al tabaquismo y al alcohol, el consumo de cannabis, la cocaína y drogas de diseño; por lo que debemos incidir en el desarrollo de temas transversales como la educación para la salud y el consumo

- **Entorno**

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos TODOS los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de MÓDULO SÓLO señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Industrias Derivadas del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos. El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las instalaciones del Centro señalo, entre otras, taller -bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.

La relación con el Ayuntamiento es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre los profesores existen algunos que intentan trabajar en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad



Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

3. Las Competencias

3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- f) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
- m) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.
- ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- o) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- q) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

- r) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

Unidades de Competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados	0082. Industrias derivadas.
Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0082. Industrias derivadas.	UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola. UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria. UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.

4. Los objetivos

4.1. Los resultados de aprendizaje

1. Valora los subproductos vinícolas justificando su repercusión económica y ambiental.
2. Controla los procesos de destilación vínica, identificando la composición química de los destilados.
3. Conduce los procesos de elaboración de vinagres, reconociendo los fundamentos de la fermentación acética.
4. Controla la obtención de bebidas espirituosas, relacionando las materias primas con las características del producto final.
5. Controla la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos, licores, aguardientes y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.

4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.



- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- h) Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- n) 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.
- ñ) 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.
- o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.
- p) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- q) 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.

4.3. Orientaciones Pedagógicas

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y elaboración/ transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La planificación y programación y elaboración/transformación incluyen aspectos como:

- Programación de la recepción, conservación, almacenamiento y preparación de la materia prima, auxiliares y productos.
- Control de los procesos de destilación, concentración de mostos, obtención de vinagres y otros productos derivados.
- Control del aprovechamiento de los subproductos de la vinificación.
- Organización de los equipos e instalaciones de los diferentes procesos.
- Aplicación de los productos específicos de limpieza.
- Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos e

- instalaciones.
- Conocimiento y valoración de las nuevas tecnologías.
- Actuación de acuerdo a los protocolos del plan de calidad.
- Aplicación de las medidas de protección ambiental: Ahorro y alternativas energéticas. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos enológicos: Líquidos y sólidos. Otras técnicas de prevención o protección.

4.4. Líneas de actuación

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Conocimiento de los procedimientos de elaboración de mostos, destilados, vinagres y otros productos derivados de la uva y el vino.
- Identificación de los requerimientos y operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de los equipos de destilería y licorería.
- Realización en el taller-bodega de las diferentes operaciones de destilación, elaboración de licores y vinos aromatizados.
- Realización de los diferentes controles de la materia prima, del proceso y del producto terminado.
- Manejo de la información asociada al proceso. Instrucciones, controles, elaboración de informes.
- Adopción de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.

5. Los contenidos

Bloque 1. Valorización de subproductos vinícolas:

- Aprovechamiento de raspones.
- Aprovechamiento de los orujos: Fertilizantes, alimentación animal, combustible y enocianina.
- Aprovechamiento de las pepitas: Aceite de semilla de uva, alimentación animal y taninos.
- Otros aprovechamientos: Hojas y sarmientos, levaduras de lías, tartratos y otros.
- Aprovechamiento energético de los subproductos.
- Aplicaciones en la industria.
- Importancia económica dentro del sector vitivinícola.
- Gestión adecuada de los residuos y vertidos generados.
- Determinación de parámetros analíticos para su valoración.

Bloque 2. Control de procesos de destilación vínica:

- Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares.
- Normativa.
- Principios/fundamentos de la destilación. Leyes de la destilación (mezclas binarias, terciarias y otras).
- Equipos de destilación: Composición, funcionamiento, regulación.
- Materias primas: Preparación y acondicionamiento.
- Destilación discontinua (alambique, tipos).
- Destilación continua (columnas de destilación, elementos y componentes,



- clases).
- Rectificación.
- Diferentes tipos de destilados: Alcoholes, flemas y holandas.
- Composición química de los destilados.
- Destilación de orujos.
- Destilación de vinos.
- Determinación de productos volátiles en destilados.
- Normas de seguridad en el proceso de destilación y almacenamiento de destilados.
- Evolución histórica de los destilados.

Bloque 3. Elaboración de vinagre:

- Origen. Composición química del vinagre.
- Normativa.
- Fermentación acética: Bacterias acéticas.
- Tratamientos previos al vino para la elaboración del vinagre.
- Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.
- Diferentes sistemas de producción: Artesanales e industriales (Orleáns, Frings, luxemburgués y otros).
- Características de los diferentes tipos de vinagre (Módena, Jerez, Montilla-Moriles, Condado de Huelva y otros). Envejecimiento.
- Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado.
- Determinaciones analíticas.
- Alteraciones del vinagre y medidas correctoras.

Bloque 4. Elaboración de bebidas espirituosas:

- Denominaciones geográficas y específicas de bebidas espirituosas.
- Normativa.
- Materias primas. Clasificación. Propiedades.
- Elaboraciones. Operaciones de proceso. Secuenciación. Equipos.
- Envejecimiento.
- Aguardientes de vino (Brandy, Coñac, Armañac y Pisco).
- Aguardientes de orujo de uva (Orujo gallego, Marc y Grappa).
- Otras bebidas espirituosas de origen no vínico.
- Valoración del alcohol etílico como agente conservante.
- Caracterización de las etiquetas de las bebidas espirituosas.

Bloque 5. Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos, licores, aguardientes y otras bebidas:

- Origen, descripción y clasificación de vinos aromatizados, aperitivos vínicos y no vínicos, licores y aguardientes.
- Especies vegetales utilizadas en la elaboración de vinos aromatizados y aperitivos. Proporciones.
- Diferentes formas/técnicas de elaboración de vinos aromatizados y aperitivo: Maceración y adición de extractos. Prácticas permitidas.
- Materias primas en licores y aguardientes. Proporciones.
- Métodos de preparación de licores y aguardientes: Maceración, destilación y mezclado.
- Obtención de licores sin alcohol. Operaciones de proceso y secuenciación.
- Equipos y utillaje en la elaboración de licores y aguardientes: Tanques de

- maceración, trituradores, prensas, lavadoras, filtros, digestores y alambiques.
- Operaciones de acabado. Secuenciación.
- Mostos y zumos de uva: Caracterización, tipos, normativa, operaciones de proceso y equipos.
- Determinación de parámetros analíticos básicos.
- Uso eficiente de los recursos energéticos.
- Legislación.

6. Los elementos transversales

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumno debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

6.1. Tecnologías de la información y la comunicación

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

6.2. Trabajo en equipo

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales.

Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje de, y control del gasto energético de las empresas del sector.

6.4. Valores, habilidades sociales y personales

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de



vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia,...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

6.6. Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto, sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Innicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A
`Red Andaluza de Ecoescuelas`

7. La metodología

La Metodología es el componente de la Programación que indica cómo se plantea la forma de trabajar; dicho de otro modo, lo propio de la Metodología es indicar el **MODO de llevar a la práctica lo planificado, de realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.**

7.1. Los principios didácticos o metodológicos

Según Suárez Díaz R. (2005), en nuestro trabajo educativo debemos seguir unas líneas de trabajo para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea de calidad y produzca la mayor eficacia:

La base del aprendizaje son los **PRINCIPIOS DE APRENDIZAJE** que nos vienen dados por las corrientes psicopedagógicas actuales (aprendizaje social: A. BANDURA y cognitivismo -constructivismo: J. PIAGET, D. AUSUBEL., L.S. VYGOTSKI y J. BRUNER).

En **Formación Profesional** debe trabajarse de acuerdo con las **ORIENTACIONES METODOLÓGICAS**, que nos vienen señaladas en las disposiciones curriculares indicadas anteriormente.

Una aplicación de los principios de aprendizaje y de las orientaciones metodológicas a Industrias derivadas son las **LÍNEAS METODOLÓGICAS** que considero las más idóneas para este **MÓDULO**.

Pues bien, las líneas metodológicas deben atenerse a lo que nos marcan **los principios de aprendizaje**, como indica la tabla que sigue:

Principios de aprendizaje	Líneas metodológicas para el módulo de Industrias Derivadas
<i>PARTIR DE LA SITUACIÓN DEL ALUMNO</i>	Se tendrá en cuenta el nivel de competencia cognitiva, en cuanto a interés, concentración, estilo y ritmo de aprendizaje, etc; de los alumnos y los conocimientos que ha construido anteriormente, en base a experiencias laborales, cercanía al mundo laboral vitícola, o realización de ciclos formativos de la misma familia profesional o similar; relacionándolos con los procesos de destilación y elaboración de licores y aguardientes.
<i>FACILITAR LA CONSTRUCCIÓN DE LOS APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS</i>	Se utilizará lo que ya conocen acerca de las industrias derivadas del sector vitícola (aprovechamiento de subproductos, destilación, etc.) para la adquisición de nuevos conocimientos, acerca de la elaboración de bebidas espirituosas.
<i>PROPICIAR EL APRENDIZAJE FUNCIONAL</i>	Se llevará a cabo la transferencia a otras situaciones fuera del aula, mediante la visita a empresas colaboradoras, que nos planteen su funcionamiento, y ser conscientes de la realidad del entorno, y posibles soluciones.



<p><i>POSIBILITAR APRENDER A APRENDER</i></p>	<p>Se tratará que los alumnos realicen aprendizajes por sí solos. <i>Como profesor</i> será un guía que ayude a los alumnos, enseñándoles a que vayan logrando una autonomía que les permita aprender por sí solos. A través del planteamiento de casos prácticos, cuya resolución, ayude a la adquisición de conocimientos</p>
<p>EL ALUMNO COMO CENTRO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE</p>	<p>Conseguir que el alumno construya, modifique y coordine sus esquemas. Al ser el mismo el que lleva a cabo los procesos de destilación, será protagonista del aprendizaje</p>
<p><i>PROPICIAR LA INTERACCIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</i></p>	<p>La intervención educativa sea un proceso entre el profesor y los alumnos y entre los propios alumnos entre sí. A través de preguntas y diálogo tanto en la clases teóricas como durante la realización de tareas en el laboratorio.</p>
<p><i>CREAR SITUACIONES DE APRENDIZAJE MOTIVADORAS</i></p>	<p>Se presentará el objeto de estudio de modo que conecte con sus intereses y expectativas. Motivar no sólo al principio del trabajo, sino durante el desarrollo del mismo. Planteando posibles cuestiones a las que no sepan dar respuesta, y estas se vayan construyendo a lo largo del desarrollo de la Unidad Didáctica.</p>

7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje

Para atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE - ENSEÑANZA** que sirvan de información al profesorado y que ayuden a aprender al alumno.

- **Actividades de introducción y conocimientos previos**, para inducir el interés de los alumnos y conocer ideas y opiniones sobre los contenidos que se van a desarrollar.
- **Actividades de Desarrollo**, con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas situaciones de trabajo: individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno.
- **Actividades de consolidación**, para contrastar las ideas nuevas con las previas, así como aplicar los nuevos aprendizajes.
- **Actividades de Refuerzo y Ampliación**, para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no

sea el mismo, las actividades se adaptaran a las características y necesidades de los alumnos. Las **actividades de refuerzo** para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos. Las **actividades de ampliación** para aquellos alumnos que hayan alcanzado satisfactoriamente los contenidos propuestos realizarán trabajos preparados de antemano para profundizar en ellos, como ligeros trabajos de investigación sobre aspectos interesantes de las unidades. Para su desarrollo se les facilitará abundante bibliografía, direcciones web, etc..

- **Actividades de Evaluación**, además de la observación de los alumnos en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos.

7.3. La organización espacial del aula

El **espacio** que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo, el laboratorio y la bodega. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro.

7.4. La organización de recursos materiales

Entre todos los posibles tipos de recursos y materiales que podemos utilizar, se destacan a continuación los que normalmente conviene utilizar para este módulo.

7.5. Los materiales didácticos

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por el profesor del módulo, basados en la bibliografía recomendada, y se le facilitarán al alumno de forma online a través la classroom creada para este módulo.

Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.

- Codex Enológico Internacional: Código Internacional de las Prácticas Enológicas. OIV, 2006.
- OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV). Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts. (2006).
- HIDALGO TOGORE, JOSÉ. Tratado de enología (2 tomos). Ed. Mundiprensa (2002).
- RIBEREAU-GAYON. Tratado de enología (2 tomos). Mundiprensa. Ed. Hemisferio sur (Edición en español).
- Manual práctico de Enología. B. Rankine. Editorial Acribia. 1999.
- El vinagre de vino. C. LLaguno y M. C. Polo. Ediciones del CSIC. 1991.
- La utilización de los residuos de la industria vitivinícola en Castilla y León. J. A. López, P. L. de Coca, A. Asensio. Ediciones de la Universidad de Valladolid. 1994.
- Vinos, vinagres, aguardiente y licores de la provincia de Cádiz. A. Ramos. Ediciones de la Universidad de Cádiz. 1997.



7.6. Los materiales curriculares

- Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.
- Material gráfico y de papelería diverso
- Pizarra

7.7. Uso de los recursos TIC.

- Material audiovisual:
 - o Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.
- En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante presentación virtual, al resto del grupo.
- Recursos web: La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo electrónico corporativo, así como es el lugar de realización y entrega de las tareas y trabajos llevados a cabo en el transcurso del curso académico, y actividades complementarias y extraescolares. En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante via sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesor.

7.8. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos.

Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- Individual:** Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- Parejas:** para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- Grupo clase:** Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes.

7.8.3. La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo

7.8.4. La organización y gestión de desdobles

Las sesiones teóricas, de dos horas de duración, se realizarán con todo el grupo (alumnado presencial y dual). Las sesiones prácticas de tres horas de duración, durante la formación inicial se realizarán también con todo el grupo, cuando el

alumnado dual comience la fase de alternancia, estas sesiones prácticas sólo se realizarán como el grupo presencial. Para las sesiones prácticas, se realizará un desdoble con el profesor D. Manuel Eleuterio Martínez Forján.

8. La evaluación

8.1. Momentos de evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo de Industrias Derivadas es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje. Se llevará a cabo en varios períodos (inicial, parciales y final).

Al principio de curso se realizará una evaluación inicial para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)



1. Valora los subproductos vinícolas justificando su repercusión económica y ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los subproductos de la destilación.
- b) Se ha caracterizado el proceso de obtención de tartrato de calcio.
- c) Se ha descrito el procedimiento del compostaje para la obtención de fertilizante a partir del orujo.
- d) Se ha reconocido el proceso de extracción de la materia colorante (enocianina) de los orujos.
- e) Se ha identificado la extracción del aceite de las pepitas de uva.
- f) Se ha reconocido el proceso de aprovechamiento del orujo para la alimentación animal.
- g) Se ha valorado el ahorro energético que supone la utilización de los orujos como biomasa.
- h) Se ha identificado la obtención de extractos tánicos de la pepita y hollejos de uva.
- i) Se ha valorado la obtención de bioetanol a partir de subproductos

2. Controla los procesos de destilación vínica, identificando la composición química de los destilados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado e interpretado la normativa que define la composición de los productos y la utilización de las materias primas y auxiliares.
- b) Se han caracterizado los distintos tipos de materias primas, auxiliares, productos en curso o terminados.
- c) Se han descrito los principios de la destilación.
- d) Se ha distinguido entre destilación continua y discontinua.
- e) Se han diferenciado distintos tipos de destilados.
- f) Se ha caracterizado la evolución y transformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.
- g) Se ha descrito el proceso de rectificación.
- h) Se han obtenido destilados a partir de vinos y orujos.
- i) Se ha descrito la evolución histórica de los destilados.

3. Conduce los procesos de elaboración de vinagres, reconociendo los fundamentos de la fermentación acética.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la composición del vinagre y sus aplicaciones.
- b) Se ha descrito la transformación de alcohol etílico en ácido acético.
- c) Se ha identificado los parámetros de control de la fermentación acética.
- d) Se han reconocido las condiciones óptimas para el desarrollo de las bacterias acéticas.
- e) Se han identificado los diferentes métodos (Orleáns, luxemburgués, Frings, Módena) de obtención de vinagre.
- f) Se han descrito las principales alteraciones del vinagre.
- g) Se ha obtenido vinagre a partir de diferentes sustratos.
- h) Se ha reconocido el valor de la maduración en la obtención del vinagre.

4. Controla la obtención de bebidas espirituosas, relacionando las materias primas con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las principales bebidas espirituosas y sus procesos de obtención.
- b) Se han caracterizado los diferentes tipos de aguas empleados en la elaboración de bebidas espirituosas.
- c) Se ha valorado la influencia del envejecimiento en las características finales de las bebidas espirituosas.
- d) Se han secuenciado las fases de obtención de bebidas espirituosas, fermentación, destilación, añejamiento y mezcla.
- e) Se ha interpretado la normativa asociada a las bebidas espirituosas.
- f) Se ha valorado el alcohol etílico como agente conservante.
- g) Se ha reconocido el etiquetado de las bebidas espirituosas.

5. Controla la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos, licores, aguardientes y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los procesos de elaboración de vinos aromatizados y aperitivos.
- b) Se han reconocido los procesos de elaboración de licores y aguardientes.
- c) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- d) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctivas.
- e) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos a emplear.
- f) Se han descrito los riesgos asociados a las industrias de destilación y derivadas.

8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:

Observación sistemática y registro personal	• Observación directa del trabajo en el aula, laboratorio, bodega o salidas.
	• Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.
	• Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación.
	• Control de asistencia.
Análisis de las producciones de los alumnos y alumnas	• Actividades en clase (problemas, ejercicios, respuestas a preguntas,).
	• Informes o textos escritos.
	• Trabajos monográficos.
	• Memorias de investigación.
Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos	• Expresión y calidad en la exposición.
	• Calidad de los contenidos.
	• Medios utilizados y su uso.



Destrezas y utilización de las TICs	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual. • Utilización de las nuevas tecnologías.
Realización de pruebas específicas	<ul style="list-style-type: none"> • Exámenes escritos. • Exposición de un tema, en grupo o individualmente. • Cuestionarios.

En las **actividades y trabajos en grupo**, se calificarán, evaluándose tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. También se da importancia a **la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales** con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como **redactar los informes y tareas escritas con la corrección** que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado oral y escrito. **Se valorará la correcta ortografía** y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las **actitudes desarrolladas** y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, laboratorio, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.

8.4. Los criterios de calificación

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE <i>CONTENIDOS CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES</i>.	
PRUEBAS OBJETIVAS (temas a desarrollar, preguntas cortas, cuestiones de aplicación, test, problemas, etc...)	50%
REALIZACIÓN DE TRABAJOS PRÁCTICOS, RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y ACTIVIDADES. ELABORACIÓN DE TRABAJOS MONOGRÁFICOS, INFORMES, EXPOSICIONES ORALES.	50%

1ª EVALUACIÓN PRÁCTICA PRESENCIAL & DUAL (17/10 - 21/11)
Sesiones prácticas realizadas en el centro

1ª EVALUACIÓN PRÁCTICA PRESENCIAL & DUAL (21/11 - 20/01)	
Presencial	Sesiones prácticas realizadas en el centro
Dual	Valoración de las ACTIVIDADES en la EMPRESA relacionadas con Industrias Derivadas

Resumen 1ª Evaluación:

Exámen TEÓRICO (Presencial & Dual) -----50%

Práctica ----- 50 %

Presencial – 100 % Sesiones prácticas en el centro

Dual -----60 % Sesiones prácticas + 40 % Actividades Empresa

2ª EVALUACIÓN PRÁCTICA PRESENCIAL & DUAL (21/01 - 14/04)	
Presencial	Sesiones prácticas realizadas en el centro
Dual	Valoración de las ACTIVIDADES en la EMPRESA relacionadas con Industrias Derivadas

Resumen 2ª Evaluación:

Exámen TEÓRICO (Presencial & Dual) -----50%

Práctica ----- 50 %

Presencial – 100 % Sesiones prácticas en el centro

Dual -----100 % Actividades Empresa

CONTENIDOS ACTITUDINALES: La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida, esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 5%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso.

- ✚ La nota final del módulo será la media aritmética de todas las notas obtenidas en las evaluaciones a lo largo del curso.
- ✚ Si un alumno no superara el módulo, podrá realizar antes de la evaluación final un examen en el que entrará toda la asignatura, tanto en su contenido teórico como práctico.

(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, BOJA nº 202 de 15 de Octubre).

Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este modulo en cada evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen de recuperación parcial que se llevará a cabo en cada una de las evaluaciones.

La asistencia a las sesiones prácticas será obligatoria, y la pérdida de alguna de estas supondrá un 10 % menos de la nota final obtenida en el módulo.

En cada evaluación se realizarán dos exámenes, uno por cada bloque temático impartido, con CARÁCTER ELIMINATORIO, siempre y cuando la nota sea superior a un cinco. La calificación de la evaluación será la MEDIA ARITMÉTICA de los dos exámenes realizados. No obstante, en caso de no superar uno o ninguno de los exámenes, al final de cada evaluación o al principio de la siguiente (en el caso de la 1ª evaluación) según la disponibilidad temporal se realizará un examen de recuperación, en el que cada alumno se examinará del bloque temático suspenso. En caso de aprobar el bloque suspenso se le haría media aritmética con el aprobado anteriormente o en caso de examinarse de los dos bloques temáticos, su calificación se obtendrá de este examen de recuperación, superando la evaluación correspondiente, si la calificación obtenida es de un cinco. En caso de suspender nuevamente uno de los dos bloques temáticos a la recuperación que se llevará a cabo en Junio iría con la evaluación completa (es decir, los dos bloques temáticos).

La calificación final del módulo será la media aritmética de todas las evaluaciones (Con el valor del entero y hasta dos décimas) realizadas a largo del curso, siempre y cuando la calificación obtenida en cada una de ellas sea superior a un cinco.



Si un alumno no superase el módulo, podrá realizar antes de la evaluación final un examen de recuperación de cada evaluación, que tenga suspensa.

8.5. Programas de refuerzo y recuperación.

* Programa de refuerzo, aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

8.5.1. Periodos de recuperación y convocatorias especiales

Si un alumno o alumna no supera el módulo por evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará “sin evaluar”. Dichas actividades de evaluación final terminarán el 22 de Junio.

8.6. La evaluación de la práctica docente

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno.

Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación. En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

9.1. La atención a la diversidad

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Superior en Vitivinicultura habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo. Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno en un

momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros

9.2. La atención al alumnado con NEE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Puede que existan en el aula alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnos con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectiva. En este curso se ha detectado alumnos con características educativas especiales.

Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.

9.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se le entregarán actividades de refuerzo.

Semanalmente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula.

En este curso académico no hay alumnos con el módulo de Industrias Derivadas en modalidad presencial pendiente.

10. Las unidades de trabajo: secuenciación y temporización

Los contenidos básicos se han estructurado en 5 unidades didácticas que se relacionan a continuación:

- **Unidad Didáctica 1.** Valorización de subproductos vitícolas.
- **Unidad Didáctica 2.** Control de procesos de destilación vínica.
- **Unidad Didáctica 3.** Elaboración de vinagre.
- **Unidad Didáctica 4.** Elaboración de bebidas espirituosas.
- **Unidad Didáctica 5.** Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos, licores, aguardientes y otras bebidas.



1ª Evaluación	I-II
2ª Evaluación	III-IV-V

Temporalización: 105 horas.

$55+50=105$ días / $5=21$ semanas x 5 horas/semana = **105 horas**

La secuenciación de contenidos por bloques temáticos, incluyendo las actividades y los exámenes que tendrán lugar al finalizar el bloque temático se relacionan a continuación:

BLOQUE	DURACIÓN
I. VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS VITICOLAS	15 horas
II. CONTROL DE PROCESOS DE DESTILACIÓN VÍNICA	40 horas
III. ELABORACIÓN DE VINAGRE	15 horas
IV .ELABORACIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS	20 horas
V. ELABORACIÓN DE VINOS AROMATIZADOS, APERITIVOS, LICORES, AGUARDIENTES Y OTRAS BEBIDAS	15 horas

11. Revisión y evaluación de la Programación

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula, así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

12. Bibliografía

Martín-Moreno Cerrillo, Q. (2007). Organización y dirección de centros educativos innovadores. El centro educativo versátil. Madrid: Editorial McGraw-Hill

Mateu Sancho, Jorge, Castells Cuixart, Paulino;
El adolescente problemático. Editorial Hispano Europea, S.A. (2004) ISBN 10:
8425515459

Suarez Diaz, Reinaldo
La Educación. Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje. Teorías Educativas / 2ª Ed.
Editorial Trillas. Año de edición:2014 ISBN:9789682465055.



DEPARTAMENTO: INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL: ESTABILIZACIÓN,
CRIANZA Y ENVASADO.

CURSO 2021-2022

IES Santo Domingo





PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
NOMBRE DEL MÓDULO	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	CFGS VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO.
DURACIÓN:	147 HORAS
MODALIDAD	PRESENCIAL
GRUPO:	SEGUNDO
PROFESOR/A:	LAURA MACÍAS PÉREZ-ALARCÓN, MANUEL ELEUTERIO MARTÍNEZ FORJÁN
CURSO ESCOLAR:	22-23

1. Introducción.

En opinión de Zabala M.A. (1989), la programación es un **instrumento fundamental** para poner en práctica una **enseñanza de calidad**.

Son muchas las razones para señalar la necesidad que tenemos los profesores para programar, una de ellas es que permite **adaptar** nuestro trabajo educativo a las **características de la realidad** en la que vamos a aplicarla.

La programación la podemos definir como un instrumento en manos del profesor **para establecer las decisiones sobre los distintos componentes curriculares en el ámbito del aula**, con el fin de planificar el proceso de enseñanza y aprendizaje, según Suárez Díaz, R. (2005).

Tejada Fernández J., (2005), señala, que al elaborar la Programación nuestro Sistema Educativo da a los Centros un grado importante de autonomía pedagógica, pero al realizarla hay que tener en cuenta los demás niveles de Planificación.

Así:

1º El Currículo para el Ciclo Formativo de **Vitivinicultura** viene establecido por las Administraciones Educativas, el Ministerio de Educación y Formación Profesional en el **REAL DECRETO 1688/2007**, del 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior de Vitivinicultura y las enseñanzas mínimas correspondientes y la C.A. de Andalucía, **ORDEN de 7 de julio de 2009**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

En estas disposiciones curriculares nos vienen dados los cinco elementos curriculares **los objetivos, las competencias profesionales, los contenidos, las orientaciones metodológicas y criterios de evaluación**

Estos elementos son vinculantes para todos los Centros y por tanto toda Planificación ha de responder a ellos; de ahí que en la programación responda a esas disposiciones curriculares.

2º Partiendo y respondiendo a esos elementos curriculares cada **Departamento de Coordinación Didáctica** elabora las **programaciones de curso**.

3º Posteriormente cada profesor/a **adecúa** la programación de curso a su grupo clase (aula) y toma como **punto de referencia** las disposiciones curriculares al elaborar la **programación de Aula** o conjunto de Unidades Didácticas que va a utilizar con su grupo-clase. Tal como indica Pérez Corbacho, J. (2005).

Consecuentemente todos los componentes de esta Programación han sido elaborados de conformidad a lo que nos viene dado por el Currículo establecido.

2. Contextualización.

El alumnado, al haber cursado el primer curso del grado superior, es en su totalidad mayor de edad. La mayoría tiene entre 20 y 30 años, existiendo algun@s alumnos que superan los 30 años.

El grupo en su totalidad es presencial exceptuando a 4 que son duales.

El grupo al completo recibirá una enseñanza inicial presencial, separándose al cabo de un mes, tiempo tras el cual, el alumnado dual vendrá a clases presenciales junto con el grupo presencial, dos días en semana. El grupo es único, separándose a partir del 21 de noviembre, en alumnado dual y presencial.



Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría del alumnado busca una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión.

Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnado preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles al alumnado la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. L@s alumn@s de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos. Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje.

-Entorno.

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de

nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos TODOS los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de MÓDULO SÓLO señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Vinificaciones del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las instalaciones del Centro señalo, entre otras, taller - bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.



La relación con el Ayuntamiento es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre los profesores existen algunos que intentan trabajar en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

3. Las Competencias.

3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional.

Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo que contribuye a alcanzar el presente módulo, son:

- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para

obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.

e) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.

g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.

n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional.

La cualificaciones profesional y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título que se desarrollan con este módulo son:

a) Enotecnia INA 016_3 (RD 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.

UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.

UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.

UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.



4. Los objetivos.

4.1. Los resultados de aprendizaje.

1. Planifica la estabilización analizando los requerimientos de cada producto.
2. Organiza la clarificación justificando la elección del clarificante y su aplicación.
3. Supervisa las operaciones de filtración, identificando su funcionamiento, sus características y el efecto producido
4. Controla la estabilización tártrica y el acondicionamiento final de los vinos relacionándolo con la calidad del producto.
5. Controla la crianza, caracterizando y aplicando las técnicas de envejecimiento.
6. Organiza el envasado de los productos, relacionándolo con la calidad del producto final.
7. Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros reconociendo, las diferentes técnicas de elaboración.

4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales.

Con el módulo de Estabilización, crianza y envasado se contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales del ciclo:

- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.
- f) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.

- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- ñ) 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.
- o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.

4.3. Orientaciones Pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y elaboración/ transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, protección ambiental, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La planificación, programación y elaboración/transformación en el sector del vino incluye aspectos como:

- La programación de las operaciones de estabilización: Estabilización coloidal, tártrica, biológica, crianza, físico-química.
- La organización de los equipos, las instalaciones y los recursos humanos necesarios para la estabilización.
- Las operaciones de estabilización realizando los controles oportunos.
- El envasado del vino y sus productos derivados conociendo la maquinaria y los materiales auxiliares.
- El control de la limpieza, mantenimiento y operatividad de los equipos e instalaciones de estabilización y envasado.
- La prevención de riesgos laborales asociados a las operaciones de estabilización y envasado.
- Las implicaciones medioambientales de las diferentes operaciones eliminando



adecuadamente los residuos y vertidos generados y utilizando de forma eficiente los recursos.

4.4. Líneas de actuación.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos de la estabilización.
- Planificación de las actividades de estabilización y envasado.
- Realización de la limpieza, mantenimiento y preparación de la maquinaria.
- Realización de las operaciones de estabilización, crianza y embotellado en el taller-bodega.
- Conocimiento de los vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos y sus especificidades en cuanto a la elaboración, estabilización y envasado.
- Adopción de medidas de seguridad y protección necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos de estabilización y envasado.

5. Los contenidos.

Los contenidos básicos son:

Bloque 1. Planificación de la estabilización:

- Tipos de estabilización (coloidal, tártrica, físico-química y microbiológica)
 - Determinación del proceso de estabilización según el tipo de vino.
 - Organización de los equipos, instalaciones y secuenciación de las operaciones. Puesta a punto.
 - Necesidades de servicios auxiliares: Agua, frío, calor, gases y electricidad.
 - Condiciones higiénicas. Mantenimiento, preparación y regulación de los equipos.
 - Parámetros de control de las operaciones de estabilización. Medidas

correctoras.

- Medidas de seguridad en el manejo de los equipos e instalaciones.
- Condiciones ambientales de los locales de estabilización y crianza.
- Eliminación controlada de residuos y efluentes originados en la estabilización.

Bloque 2. Organización de la clarificación:

- Propiedades de los coloides.
- Sustancias en estado coloidal en los vinos y derivados.
- Fundamentos de la estabilización coloidal.
- Factores que influyen en la clarificación.
- Productos clarificantes. Efectos. Influencia en las características organolépticas.
- Protocolo de la clarificación. Dosis. Preparación. Técnicas de adición.
- Control de la estabilidad coloidal. Ensayos.
- Riesgos y medidas de seguridad en la clarificación azul con ferrocianuro potásico.

Bloque 3. Control de la filtración:

- Mecanismos de la filtración. Fundamentos. Tipos de filtración (profundidad, superficie y tangencial).
- Características de los turbios y de los líquidos a filtrar.
- Características de las materias filtrantes.
- Sistemas de filtración: Tierras, placas, cartuchos lenticulares, bujías, vacío de membrana, tangenciales.
- Efectos de la filtración en la calidad de los vinos.
- Manejo de los filtros. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza, desinfección. Mantenimiento y preparación.
- Control de los parámetros de filtración (caudal, presión y limpidez) y del estado de las materias filtrantes (punto de burbuja y test de integridad).



- Evaluación de resultados en la filtración.
- Alternativas a la filtración. Centrifugación. Aplicaciones enológicas.
- Identificación de las desviaciones y sus medidas correctoras.

Bloque 4. Control de la estabilidad tártrica y acondicionado final:

- Origen de los precipitados no coloidales en los vinos. Precipitaciones y enturbiamientos. Ensayos de identificación.
- Tratamientos para la estabilización tártrica: Frío, metatártrico, manoproteínas y otros. Efectos secundarios.
- Tratamientos por frío.
- Control de los tratamientos por frío. Medidas de la estabilidad tártrica.
- Efectos de la estabilización por frío. Alternativas: Electrodiálisis e intercambio iónico.
- Estabilización biológica. Métodos tecnológicos.
- Correcciones y acondicionado físico-químico de los vinos. Sulfuroso. Acidez (cítrica, tartárica y otras).
- Formación de los lotes. Realización de «coupages».
- Identificación de las desviaciones y sus medidas correctoras.
- Criterios analíticos y de cata.
- Nuevas tendencias en la estabilización de los vinos.

Bloque 5. Control de los procesos de crianza:

- Características de los vinos y derivados destinados a crianza: Analíticas y organolépticas.
- Recipientes para la crianza. Tipos de madera.
- El Roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas. Tratamientos térmicos de la madera y su influencia en las características organolépticas.
- Fenómenos físico-químicos durante la crianza.
- Condiciones ambientales de la crianza. Humedad. Temperatura.

- Operaciones durante la crianza. Controles. Tiempo de estancia en barrica.
- Riesgos durante la crianza: Brettanomyces. Bacterias acéticas. Defectos relacionados con la humedad. Oxidaciones.
- Alternativas a la crianza: Chips, virutas, tacos, zig-zag y micro-oxigenación.
- Nuevas tecnologías que se utilizan en la crianza.
- Implicaciones económicas y sobre la calidad de los vinos de crianza.
- Envejecimiento en botella. Fenómenos físico-químicos. Condiciones ambientales. Evolución de la calidad.
- Medidas de seguridad en las operaciones de crianza.

Bloque 6. Organización del envasado:

- Control de los productos destinados al envasado.
- Líneas de envasado. Tipos de maquinaria.
- Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación.
- Regulación y/o programación de los equipos de envasado.
- Auxiliares de envasado: Botella, «tetra-brick», bag in box, tapones, cápsulas, agrafes, etiquetas y cajas.
- Controles de los materiales auxiliares.
- El tapón de corcho. Fabricación. Propiedades. Controles de calidad.
- Alternativas al tapón de corcho natural: Aglomerados, técnicos, micronizados, sintéticos, extrusionados, metálicos de rosca y vidrio.
- Innovaciones en los materiales y tipos de envases, cierres y etiquetado de los productos.
- Medidas de seguridad en maquinas y equipos.

Bloque 7. Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros:

- Normativa referente a la elaboración de vinos espumosos, dulces,



licorosos y generosos.

- Características de la materia prima. Variedades. Estado de madurez.
- Vinos espumosos. Tipos. Métodos de elaboración. La toma de espuma. Segunda fermentación. Levaduras específicas. Estabilización y envasado.
- Vinos dulces y licorosos. Tipos de vinos: Málaga, Pedro Ximénez y otros. Pasificación. Métodos de elaboración Estabilización y conservación.
- Vinos generosos andaluces. Tipos: Fino, manzanilla, oloroso. amontillado y otros. Crianza biológica o bajo velo de flor y crianza oxidativa. Fundamentos.
- Sistemas de criadera y solera. Características de las bodegas. Condiciones ambientales. Influencia organoléptica.
- Vinos ecológicos. Características y tipos.

6. Los elementos transversales.

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumno debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

6.1. Tecnologías de la información y la comunicación.

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

6.2. Trabajo en equipo.

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente.

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales. Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje de, y control del gasto energético de las empresas del sector.

6.4. Valores, habilidades sociales y personales.

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia,...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos..
- Autoestima y confianza en uno mismo.

6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación.

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

6.6. Participación en planes y programas.



La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Inicia.
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A ‘Red Andaluza de Ecoescuelas’

7. La metodología .

7.1. Los principios didácticos o metodológicos.

En primer lugar, al hablar de metodología hemos de tener en cuenta que la Intervención Didáctica debe ser activa y participativa, para lo cuál se debe basarse en los siguientes Principios Básicos:

- Conocer el desarrollo de las capacidades y conocimientos previos.
- Favorecer la construcción de aprendizajes significativos, tanto desde el punto de vista de la materia como personal y social.
- Desarrollar la capacidad de aprender a aprender (estrategias y habilidades de planificación de su propia actuación de aprendizaje).

- Potenciar el desarrollo de la actividad mental, trabajo individual, en grupo, búsqueda de conexiones entre contenidos.

En segundo lugar la metodología ha de resultar de lo más atrayente para el alumnado. Para ello, establecemos las siguientes líneas básicas:

- La fase explicativa y expositiva de la unidad didáctica se fundamentará en la participación e intervención directa del alumnado.
- El proceso de autoaprendizaje y el desarrollo de capacidades de comprensión y análisis será básico en el conocimiento previo que debe adquirir el alumnado para enfrentarse a cada unidad.

En tercer lugar no podemos olvidar y por tanto debemos de prestar un esfuerzo por parte del profesorado en la idea de que no todos los alumnos son capaces de aprender al mismo ritmo y con la misma intensidad, por lo que la atención a la diversidad debe ser una de nuestras líneas.

7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje.

Si realmente queremos atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE** que sirvan de información al profesor y que ayuden a aprender al alumnado.

- **Actividades de introducción y conocimientos previos**, para inducir el interés de los alumn@s y conocer ideas y opiniones sobre los contenidos que se van a desarrollar.

- **Actividades de Desarrollo**, con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas situaciones de trabajo:

individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno.

- **Actividades de consolidación**, para contrastar las ideas nuevas con las previas así como aplicar los nuevos aprendizajes.

- **Actividades de Refuerzo y Ampliación**, para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptarán a las características y necesidades de los alumnos.

Las actividades de refuerzo para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de



actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos.

Las actividades de ampliación estarán dedicadas para aquel alumnado que aprende con facilidad los contenidos mínimos y quiere ampliar los conocimientos, se realizará por medio de trabajos de exposición de una temática determinada que amplíe los contenidos dados en clase.

Actividades de Evaluación, además de la observación de los alumnos en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos

7.3. La organización espacial del aula.

El espacio que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo, el laboratorio y la bodega. Además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro, como la visita a bodegas de la zona.

Debido a la pandemia, el alumnado tendrá siempre a l@s mism@s compañer@s dentro de su grupo burbuja con los que trabajarán más estrechamente en la realización de trabajos o en las prácticas.

7.4. La organización de recursos materiales.

Entre todos los posibles tipos de recursos y materiales que podemos utilizar, se destacan a continuación los que normalmente conviene utilizar para este módulo.

7.5. Los materiales didácticos.

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por el profesor del módulo, basados en la bibliografía recomendada, y se le facilitarán al alumno de forma online a través la classroom creada para este módulo.

Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta:

- Macías, Laura. "Elaboración de vinos" Ed. Síntesis. 2018 (Este libro de texto es el más adecuado para consultar para el presente módulo)
- Flanzzy Claude. "Enología: fundamentos científicos y tecnológicos". AMV Ediciones y Mundi-Prensa. 2000.
- Hidalgo Luis. "Tratado de Viticultura general" Ed. Mundi-Prensa. 1999.
- Oreglia Francisco. "Enología Teórico-Práctica". Vol. I. Ed. Instituto Salesiano de Artes Gráficas. 1978.
- Peynaud Emile. "Enología Práctica". 2º Edición. Ed. Mundi-Prensa. 1984.

- Ribéreau-Gayon Jean, Peynaud Emile, Ribéreau Gayon Pascal y Sudraud Pierre. « *Ciencias y Técnicas del Vino* » Tomo II. Ed. Hemisferio Sur. 1975.
- Valencia Felix “*Monografía sobre los vinos de Málaga*”. Ed. Larios S.A. 1990.
- Domenico Liberati “*Los tapones sintéticos en Enología*” Ed. MundiPrensa. 2008.
- Fernando Zamora “*Elaboración y crianza del vino tinto*”. MundiPrensa. 2003.
- Rafael Molina. “*Teoría de la clarificación*”. MundiPrensa 2000.
- Reinhard Eder. “*Defectos del vino*” Acribia. 2006.
- Jose A. Suárez. “*Microbiología enológica*”. MundiPrensa 2004.

7.6. Los materiales curriculares.

- Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.
- Material gráfico y de papelería diverso
- Pizarra .

7.7. Uso de los recursos TIC.

- Material audiovisual
 - Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.

En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumn@ o grupo de alumnos mediante PowerPoint, al resto del grupo. Se usará un blog en el que se “volcarán” todas las actividades más destacadas a lo largo del curso.

- Pizarra y pizarra digital.

Recursos web: Al haber implantado en el IES “Google for education” El alumnado tiene a su disposición un correo y un espacio de almacenamiento ilimitado que puede utilizar para almacenar toda aquella información básica y complementaria necesaria para el desarrollo de las clases, así como una serie de aplicaciones entre las que se encuentra un lugar de encuentro denominado *classroom*, una herramienta para la información, y realización de tareas En este espacio se hace un seguimiento de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante entre el alumnado y el profesorado del módulo.

7.8. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales.

7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo.

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.



Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- a) **Individual**: Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- b) **Parejas**: para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.

Grupo clase: Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos.

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes. Por ejemplo, junto con el módulo Cata y cultura vitivinícola, se pueden catar y estudiar los vinos espumosos y vinos dulces.

7.8.3. La coordinación y participación.

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo.

7.8.4. La organización y gestión de desdobles.

Debido a que el grupo está conformado por formación dual y presencial, en la formación inicial, el grupo será único. Posteriormente, el grupo dual estará en clases presenciales lunes y martes, estando en su formación dual en empresa miércoles, jueves y viernes. Por lo que el grupo al completo estarán lunes y martes, recibiendo clases más teóricas. El grupo presencial estará toda la semana y miércoles, jueves y viernes recibirán clases más prácticas.

8. La evaluación.

El término evaluar significa “dar valor” a algo, lo que, en el caso de la evaluación en los módulos profesionales, consiste en obtener unos datos, valorarlos y tomar una decisión. Así pues, “la evaluación es una actividad o proceso sistemático de identificación, recogida o tratamiento de datos sobre elementos o hechos educativos, con el objetivo de valorarlos primero y, sobre dicha valoración, tomar decisiones” (García Ramos, 1989). La **evaluación de competencias** busca verificar la habilidad del alumno o de la alumna en el afrontamiento de situaciones concretas, en las que la persona debe utilizar sus conocimientos (relacionados con el saber, saber hacer y saber estar) y manifestar un comportamiento para resolver situaciones determinadas.

En la evaluación de **contenidos conceptuales** (hechos, conceptos y principios) se pueden plantear retos como la definición del significado, reconocimiento de la definición, exposición temática, identificación y categorización de ejemplos, y la aplicación a la solución de problemas. El aprendizaje de hechos o de datos es del todo o nada, es puntual: se sabe o no se sabe.

En la evaluación de los **contenidos procedimentales** se debe comprobar que la persona sabe suficiente sobre los distintos ámbitos o dimensiones del procedimiento, en concreto: conocimiento formal del procedimiento, contextualización del procedimiento, automaticidad en la ejecución del procedimiento, integración y precisión del conjunto de la acción, generalización del procedimiento y composición de las acciones de que consta el procedimiento. El aprendizaje será gradual.

La evaluación de los **contenidos actitudinales**, puede resultar más compleja, dado que, alguno de sus componentes, no son directamente observables y que hay que inferirlos a partir de otros comportamientos o declaraciones de los alumnos y alumnas. Se dice que constan de tres componentes, el **cognitivo** o lo que la persona sabe y cree respecto a las normas, valores y actitudes... el **conductual** o lo que la persona hace o declara en relación a estas normas, valores y actitudes, y por último, el **afectivo** o lo que la persona siente y prefiere en relación a esto; todos ellos habría que incluirlos en los procesos de enseñanza-aprendizaje y por tanto en el de evaluación.

Se puede realizar una **evaluación normativa** que supone la valoración de un sujeto en función del nivel de grupo en el que se halla integrado. La **evaluación criterial** intenta corregir el fallo que plantea la evaluación normativa, y propone la fijación de unos criterios externos, bien formulados, concreto y claros. La **evaluación idiográfica** está centrada en un referente absolutamente interno a la propia persona evaluada, es decir, cuando el referente evaluador son las capacidades que el alumno posee y sus posibilidades de desarrollo en función de sus circunstancias particulares.

8.1. Momentos de evaluación.

En la evaluación puede planificarse que en las actividades diseñadas intervengan diferentes agentes de evaluación. En función de quién sea el principal agente se puede hablar de:

. **Heteroevaluación** o evaluación en la que el agente determinante es el profesor o la profesora.

. **Autoevaluación:** en la que el principal sujeto de la evaluación es el propio estudiante, que se implica en la valoración de su aprendizaje, de forma que él o ella misma, puede reflexionar y tomar decisiones para mejorar su proceso de aprendizaje.

• **Coevaluación:** son los compañeros y las compañeras quienes realizan la función evaluadora, lo que les hará responsables del proceso de su propio aprendizaje y del de otros "iguales". Este tipo de evaluación promueve un aprendizaje activo y desarrolla habilidades grupales como la comunicación verbal, capacidad negociadora, justificación



de decisiones y valores como responsabilidad, tolerancia y autocrítica.

La evaluación es un proceso permanente y continuo durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, aunque en algunos momentos se realicen acciones específicas con un fin determinado. En función de cuál sea este momento, se habla de:

- **Evaluación inicial o diagnóstica:** es la realizada al comienzo del módulo o al comienzo de una parte que tenga significado en sí misma, como al comienzo de una unidad didáctica, de un proyecto, etc. Con ella se suele valorar la situación de partida de los y las estudiantes y obtener información relativa a los conocimientos previos, a los intereses, al grado de motivación, etc.
- **Evaluación continua, formativa o procesual:** se realiza durante el desarrollo del módulo y con ella se puede valorar el progreso de las alumnas y los alumnos así como la calidad o pertinencia de la práctica docente. Se realizan tres evaluaciones durante el curso.
- **Evaluación final o sumativa:** se da al término del módulo. Permite la valoración del grado de aprendizaje final alcanzado por cada alumno o alumna.

8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje).

RESULTADO DE APRENDIZAJE 1. Planifica la estabilización analizando los requerimientos de cada producto.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha determinado el proceso de estabilización de los vinos.
- b) Se han descrito los diferentes tipos de estabilización.
- c) Se han determinado los recursos humanos y materiales en función del proceso.
- d) Se ha establecido la secuencia y programa operativo de la estabilización.
- e) Se han identificado y cuantificado las necesidades de servicios auxiliares.
- f) Se ha verificado la puesta a punto de los equipos e instalaciones de estabilización.
- g) Se han determinado las condiciones higiénicas y de operatividad de los recipientes vinarios, conducciones, equipos e instalaciones.
- h) Se han seleccionado los parámetros de control.
- i) Se han identificado las posibles desviaciones del proceso y las medidas correctoras.
- j) Se han determinado las condiciones ambientales de los locales de estabilización y crianza.

BLOQUE DE CONTENIDOS 1: Planificación de la estabilización.

TÉCNICA PRÁCTICA Y OBSERVACIÓN DIRECTA Y TÉCNICA ESCRITA.

U.T. 1. Fenómenos coloidales.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 2. Organiza la clarificación justificando la elección del clarificante y su aplicación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado las propiedades de las soluciones coloidales.
- b) Se han reconocido las sustancias en estado coloidal presentes en el vino.
- c) Se han descrito los fundamentos de la estabilización coloidal de los vinos y sus productos derivados.
- d) Se han reconocido los factores que influyen en la clarificación.
- e) Se han descrito los diferentes productos clarificantes (inorgánicos, orgánicos y sintéticos) y sus efectos sobre la estabilidad coloidal y las características organolépticas.
- f) Se han seleccionado los clarificantes y la dosis mediante ensayos.
- g) Se han preparado los clarificantes elegidos según el protocolo establecido para cada producto.
- h) Se han adicionado los clarificantes eligiendo la técnica más adecuada que garantice una perfecta dispersión.
- i) Se ha valorado el tiempo de contacto y el posterior trasiego garantizando la estabilización coloidal.

BLOQUE DE CONTENIDOS 2: Organización de la clarificación.

TÉCNICA ESCRITA, PRÁCTICA Y OBSERVACIÓN DIRECTA.

U2: Clarificación por encolado de los vinos.

U3: Enturbiamientos, precipitados y quiebras.

U4: Los clarificantes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE 3: Supervisa las operaciones de filtración, identificando su funcionamiento, sus características y el efecto producido.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado los mecanismos de la filtración.
- b) Se han reconocido las características del líquido que se ha de filtrar.
- c) Se han identificado las características de las materias filtrantes.



- d) Se han descrito los diferentes sistemas de filtración.
- e) Se ha analizado los efectos de la filtración en la calidad de los vinos.
- f) Se han identificado las operaciones de preparación (limpieza, desinfección, formación de precapa, enjuagado, entre otros) de los filtros.
- g) Se han establecido los parámetros de la filtración.
- h) Se ha controlado los resultados del proceso de filtración.
- i) Se ha descrito la técnica de la centrifugación y sus aplicaciones enológicas.
- j) Se han identificado las desviaciones y sus medidas correctoras.

BLOQUE 3: Control de la filtración.

TÉCNICA ESCRITA, TÉCNICA PRÁCTICA Y OBSERVACIÓN DIRECTA

U5: Tipos y sistemas de filtración.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 4. CONTROLA LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA Y EL ACONDICIONAMIENTO FINAL DE LOS VINOS RELACIONÁNDOLO CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado las causas que originan precipitaciones en los vinos.
- b) Se han valorado los tratamientos de estabilización para prevenir precipitaciones y enturbiamientos.
- c) Se han descrito los efectos secundarios que provocan los tratamientos de estabilidad y las posibles alternativas.
- d) Se han caracterizado los tratamientos que garantizan la estabilidad tártrica.
- e) Se han analizado los métodos utilizados en el tratamiento por frío.
- f) Se han caracterizado los métodos de estabilización biológica.
- g) Se han identificado las correcciones para el acondicionamiento final de los productos.
- h) Se han definido los criterios que se utilizan para realizar, mediante “coupages”, la tipificación de los lotes.
- i) Se han identificado las desviaciones y sus medidas correctoras.

BLOQUE 4. Control de la estabilidad tartárica y acondicionado final.

TÉCNICA ESCRITA, TÉCNICA PRÁCTICA Y OBSERVACIÓN DIRECTA

U6: Precipitaciones tartáricas.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 5. Controla la crianza, caracterizando y aplicando las técnicas de envejecimiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha determinado la idoneidad de un vino para su crianza.
- b) Se ha reconocido la influencia del tipo de roble, origen y proceso de fabricación de la barrica en los aportes organolépticos.
- c) Se han descrito los procesos físico-químicos que tienen lugar durante la crianza en barrica.
- d) Se han analizado las condiciones ambientales de la nave de crianza.
- e) Se han identificado las operaciones y con-troles durante la crianza.
- f) Se han definido los criterios que determinan el tiempo de estancia en barrica.
- g) Se han identificado los riesgos derivados de una crianza incorrecta.
- h) Se han descrito los métodos alternativos a la crianza en barrica.
- i) Se han reconocido los fenómenos físico-químicos durante el envejecimiento en botella y los factores que influyen.
- j) Se han identificado medidas de seguridad en las operaciones de crianza.

BLOQUE 5. Control de los procesos de crianza.

U7 : Madera de roble.

U8 : Fenómenos de envejecimiento.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 6. ORGANIZA EL ENVASADO DE LOS VINOS RELACIONÁNDOLO CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha controlado que el producto que se va a envasar reúne los requisitos necesarios de estabilidad.
- b) Se han analizado las características de los diferentes tipos de líneas de envasado.
- c) Se han descrito las operaciones, condiciones y medios empleados en el mantenimiento, limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de envasado.
- d) Se han regulado y/ o programado los equipos de envasado en función de los requerimientos del proceso.
- e) Se han identificado las características y condiciones de empleo de los envases y materiales auxiliares de envasado.
- f) Se han identificado las propiedades del tapón de corcho y su adecuación al cierre de las botellas.
- g) Se han reconocido los controles que se realizan en los tapones de corcho para asegurar su correcta funcionalidad.
- h) Se han reconocido las alternativas tecnológicas existentes para los tapones de corcho.



i) Se han aplicado las medidas de seguridad específicas en la utilización de las máquinas y equipos de envasado.

BLOQUE 6. Organización del envasado.

TÉCNICA ESCRITA, TÉCNICA PRÁCTICA Y OBSERVACIÓN DIRECTA

U9 : Organización del envasado.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 7. Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros reconociendo, las diferentes técnicas de elaboración.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha identificado e interpretado la normativa que define la elaboración de los distintos productos.
- b) Se han identificado las características de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.
- c) Se han detallado los diferentes métodos de elaboración de vinos espumosos (tradicional, “Charmat” o granvás, transfer, gasificado).
- d) Se han identificado los equipos e instalaciones de estabilización y envasado de los vinos espumosos.
- e) Se han reconocido los diferentes métodos de elaboración de vinos dulces, licorosos y otros.
- f) Se han reconocido las condiciones específicas para la elaboración de vinos generosos.
- g) Se han identificado las diferencias entre crianza oxidativa y crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.
- h) Se ha mantenido una actitud innovadora ante el conocimiento de nuevos productos.

BLOQUE 7. Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.

TÉCNICA ESCRITA, TÉCNICA PRÁCTICA Y OBSERVACIÓN DIRECTA

UT 10. Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.

8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar .

Se entiende por técnica de evaluación el procedimiento utilizado para obtener la información que va a permitir evidenciar y hacer explícitas las conductas, habilidades y saberes que se van desarrollando y consolidando en el alumnado. Se utilizarán las siguientes técnicas:

- **Técnicas basadas en la observación:** Se puede llevar a cabo durante la actividad habitual de enseñanza aprendizaje de una forma espontánea o puede ser programada y realizarse en el marco de una actividad planificada.
- **Técnicas orales:** Debates, presentaciones, argumentaciones, etc.

- **Técnicas escritas:** Pruebas escritas o cualquier otra producción que el alumno o la alumna lleve a cabo (ejercicios, tablas...).
- **Técnicas basadas en la ejecución práctica:** son técnicas útiles para evaluar la competencia del o de la estudiante, saber-hacer del alumnado, referente a la competencia que se demanda en el ámbito profesional.

Para evaluar se utilizarán las siguientes herramientas/instrumentos:

- ❖ **Cuaderno de la profesora:** Será la principal herramienta en la que convergerán las demás. Se tomará nota de la participación en cada actividad, para realizar el seguimiento, proporcionar información sobre su desarrollo y tomar decisiones que contribuyan a paliar los problemas o dificultades analizadas y mejorar los procesos de enseñanza. Se realiza una evaluación sumativa con la que podemos decidir la superación positiva del módulo, desde la evaluación inicial a la final. Se registrará la asistencia, las competencias demostradas, la actitud, la participación e interés, así como el grado de ejecución de todas y cada una de las actividades.
- ❖ **Prueba objetiva:** Dará información sobre el aprendizaje de conocimiento.
- ❖ **Cuadro de cotejo:** Donde se valora si se hacen las actividades, si se hacen de manera correcta y las habilidades y destrezas en la bodega y el laboratorio.
- ❖ **Rúbrica de exposición:** En las actividades de ampliación se valorará la claridad expositiva, la motivación, la creatividad y uso de las nuevas tecnologías, la capacidad de síntesis y de profundización en los contenidos fundamentales, así como el conocimiento.
- ❖ **Rúbrica para la actitud, el esfuerzo y el trabajo en equipo:** Con el que se evalúa el aprendizaje de actitudes.

La evaluación se llevará a cabo por medio de **pruebas escritas sobre los contenidos de las unidades didácticas teóricas así como sobre el contenido de las prácticas que hagamos en el laboratorio y la bodega al que además, se le hará evaluación por observación directa. A partir de que el grupo dual y presencial se separen, la calificación del dual estará basada sólo en los contenidos teóricos**, por lo que se plantearán pruebas escritas diferentes para un grupo y otro. Una **prueba a la vuelta de vacaciones, servirá de recuperación de contenidos teóricos y prácticos** vistos en el trimestre. Diariamente se evaluarán las **actividades de clase y los trabajos de exposición servirán para aumentar nota** como actividades de ampliación. El alumnado contará con un **cuaderno de prácticas** donde reflejarán los contenidos



vistos en la bodega y el laboratorio.

8.4. Los criterios de calificación.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	1º EVA (RA 1,2,3)	2ª EVA (RA 4,5,6)
PRUEBAS OBJETIVAS ESCRITAS	60 %	60%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO (Observación directa)	40%	40 %
TRABAJO DIARIO DE CLASE	20 %	20 %
PRÁCTICAS EN BODEGA Y EN LABORATORIO	20 %	20 %
TOTAL		100 %

- **Pruebas escritas:** El alumnado realizará pruebas escritas que incluirán preguntas prácticas de bodega y laboratorio. Tras cada evaluación, habrá una prueba de recuperación en la que se incluirán todos los contenidos estudiados.
- **Trabajos:** Diariamente, el alumnado realizará **actividades en clase** incluyéndose en las actividades iniciales, de desarrollo, de consolidación y refuerzo. Cada vez que el/la alumn@ se involucre en estas actividades, se recogerá en el cuaderno de la profesora sumando un 5% al porcentaje de este apartado. En dicho registro se tendrán en cuenta las actitudes del alumnado, su predisposición y su buen hacer, para ello se usará la rúbrica de competencias personales y sociales. Las competencias adquiridas en la **bodega y laboratorio** se valorarán con la implicación del alumnado en las tareas diarias de bodega y laboratorio y se basarán en las anotaciones tomadas en el cuadro de registro de desempeños. El alumnado que tenga más de del 20 % de faltas de asistencia, no tendrá información suficiente como para que le sea valorado el apartado de actividades diarias o el de trabajo en bodega y laboratorio, es decir, el 20% de la nota.
- La **calificación de la evaluación:** los exámenes y los trabajos se expresarán en notas sobre 10. Será necesario obtener como mínimo 5 en la parte escrita para hacer media con el resto de porcentajes.

8.5. Programas de refuerzo y recuperación.

Tras la evaluación , habrá una prueba de recuperación en la que se incluirán todos los contenidos del trimestre, se hará por bloques en función del número de exámenes que se haya hecho en el trimestre.

- **Si un alumno quisiera subir su nota final**, podrá realizar en junio un examen extraordinario en el que entrará toda la asignatura, tanto en su contenido teórico como práctico de laboratorio y bodega. EL alumno/a ha de renunciar a su nota anterior en el momento de hacer dicho examen.
- **El alumno/a que supere el 20% de las faltas de asistencia por trimestre**, perderá la evaluación continua debido a la falta de información recopilada de dicho trimestre por lo que sólo se le tendrá en cuenta la nota de la prueba escrita y uno de los apartados de producción del alumnado. Si suspendiera, lo podrá superar en el examen de recuperación que se haga en junio. **Lo mismo ocurrirá con el alumno/a que suspenda el examen o exámenes de evaluación**, recuperando en junio el trimestres o trimestres suspensos.

* Programa de refuerzo, aquell@s alumn@s que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

8.5.1. **Periodos de recuperación.**

Si un alumno o alumna no supera el módulo por evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará "sin evaluar". Dichas actividades de evaluación final terminarán el 20 de Junio.

8.5.2. **Convocatorias especiales .**

Descrito en el apartado anterior.

8.6. La evaluación de la práctica docente.



Optaré por mantener una comunicación continua con el alumnado y valoraré diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno, basándome, sobretodo, en los resultados obtenidos en las evaluaciones.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE.

9.1. La atención a la diversidad.

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Superior en Vitivinicultura habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumn@ en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros, para éstos, se planteará un trabajo de exposición

9.2. La atención al alumnado con NEE (Necesidades especiales de apoyo educativo).

En este curso no se ha detectado alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.

9.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

A aquellos/as alumnos/as que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementario de refuerzo. De esta forma se tendrá con estos alumn@s un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

Los alumn@s que no superen algún parcial se presentarán a la recuperación posterior cuya nota se compondrá de los porcentajes dados en el cuadro de evaluación. Si no supera dicha recuperación, existe el examen extraordinario de junio . Si un/a alumno/a no puede asistir el día de la prueba se le calificará "sin evaluar" si está debidamente justificado; tales como, justificación médica del motivo por el que no pudo asistir o por deber legal inexcusable o si el motivo está

debidamente justificado a criterio del profesor.

El examen extraordinario completo del módulo, se calificará como “Recupera” o “No recupera” y se considerará como calificación numérica de 5 en caso de recuperar, con excepción de los casos en los que el alumnado se presente de parciales “sueños”, en cuyo caso se calificará al alumno con la nota que obtenga en la prueba de recuperación.

En esta misma convocatoria el alumnado que desee mejorar su calificación final hará una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo y renunciará a su nota anterior.

Según la **Orden de 9 de julio de 2.003** (BOJA nº 134), que regula el calendario escolar de los ciclos formativos, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en la Convocatoria Ordinaria, después de ésta, en junio, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Durante estas semanas se darán clases de repaso de los temas con mayor dificultad para el alumnado y se llevarán a cabo clases prácticas para reforzar los contenidos prácticos más importantes.

En este grupo no hay alumnado con el módulo pendiente.

10. Las unidades de trabajo : secuenciación y temporización

UNIDAD DIDÁCTICA	DURACIÓN
1. Fenómenos coloidales	20 horas
2. Clarificación por encolado de los vinos	10 horas
3. Enturbiamientos precipitados y quiebras	12 horas
4. Los clarificantes	10 horas
5. Tipos y sistemas de filtración	15 horas
6. Precipitaciones tartáricas	10 horas
7. Madera de roble	15 horas
8. Fenómenos de envejecimiento	15 horas
9. Organización del envasado	10 horas
10. Elaboraciones especiales	30 horas



Este módulo consta de 7 horas semanales de las cuales. Las horas prácticas se llevarán a cabo en la bodega y en el laboratorio y complementarán los contenidos teóricos. Durante el curso escolar 22/23, las evaluaciones se distribuyen de la siguiente manera para 2º de CFGS: la primera evaluación consta de 12 semanas, la segunda de 11. Esto nos da un total de 23 semanas y de 161 sesiones.

Durante el primer mes, se darán clases conjuntamente tanto a alumnado dual como a alumnado presencial. A partir del 21 de noviembre, el alumnado dual sólo recibirá clases teóricas en el aula, dos sesiones a la semana.

Contenidos estudiados específicamente en las clases prácticas en bodega y laboratorio.

El alumnado debe ir con ropa apropiada y con cuaderno de prácticas para reflejar todo el contenido de las mismas.

UNIDADES DE TRABAJO	CONTENIDOS PRÁCTICOS
U.T. 1: Fenómenos coloidales.	1) Medida de los parámetros básicos de un vino 2) Práctica de disolución, suspensión y coloide.
U.T. 2: Clarificación por encolado de los vinos. U. T. 3: Enturbiamientos, precipitados y quebras. U.T. 4: Los clarificantes.	3) Uso, ensayo y empleo de los clarificantes más habituales en bodega. Prueba de la estabilidad proteica.etc
U6: Precipitaciones tartáricas. U. T. 3: Enturbiamientos, precipitados y quebras.	4) Coupage de los vinos elaborados 5) Correcciones de acidez y sulfuroso 6) Pruebas de estabilización 7) Estabilización microbiológica. Detección de defectos en el vino y microorganismos que lo producen.
U7 : Madera de roble. U8 : Fenómenos de envejecimiento.	8) Crianza, tanto en bodega como en las nuevas alternativas que emplean chips y virutas de diferentes propiedades (origen, tostados, ...) dentro de las posibilidades del centro. 9) Determinación de los parámetros importantes en la decisión de crianza. (IPT, etc)
U. T. 5: Tipos y sistemas de filtración. U. T. 9 : Organización del envasado.	Organización del envasado: Preparación de los materiales auxiliares , y diseño de la etiqueta

	10) Filtración 11) Embotellado de diversos vinos, junto al etiquetado.
--	---

11.Revisión y evaluación de la Programación

11.1 Seguimiento de la programación didáctica.

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, recoge orientaciones sobre el proceso de enseñanza y la práctica docente:

Los profesores, además de los aprendizajes de los alumnos, evaluarán los procesos de enseñanza y su propia práctica docente en relación con el logro de sus objetivos educativos establecidos en el currículo; la programación docente y el desarrollo de dicho currículo. La evaluación de las programaciones de los módulos profesionales corresponde a los profesores de la especialidad correspondiente, que, a la vista de los informes de las sesiones de evaluación, procederán al finalizar el curso a la revisión de sus programaciones. Las modificaciones que se hubieran producido, se incluirán en la programación para el curso siguiente.

11.2 Propuestas de mejora.

Los elementos de la programación sometidos a evaluación serán los siguientes:

- . Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos a lo largo de la impartición del módulo.
- . Idoneidad de la metodología empleada.
- . Adecuación de los materiales y recursos didácticos propuestos.
- . Valoración de los criterios de evaluación.

Las modificaciones al proyecto curricular derivadas del proceso de evaluación se incorporarán al proyecto curricular del curso siguiente. Entre los elementos del proyecto curricular sometidos a evaluación figuran:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos al alumnado.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.



- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.

11.3. Evaluación de la programación didáctica

Es necesario resaltar que la evaluación de la “propia práctica docente” se revela como una potente estrategia de formación para mejorar la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje, por tanto, es preciso concretar los instrumentos y situaciones más adecuadas para realizar esta evaluación. En el proceso, deben participar los alumnos en aquellos aspectos para los que puedan tener elementos de juicio. Ha de evaluarse el proceso de enseñanza y la práctica docente en el aula, a través de: El diseño y desarrollo de las unidades didácticas y la adecuación de las adaptaciones realizadas. El ambiente de aula y todo aquello que favorezca el proceso de enseñanza: agrupamientos, espacios, organización:

- La actuación personal de atención tanto al grupo como aquellos/as alumnos/as que requieren un trato más individualizado.
- La adecuación de apoyos personales y materiales utilizados.
- Si la intervención del profesor es motivadora, organizada, respetuosa con las opiniones del alumnado.
- Si se realiza la interacción del grupo en el aula de forma satisfactoria.
- Se realizará una evaluación inicial al comienzo del curso, para situar tanto el punto de partida del grupo-aula, como para valorar los recursos materiales y humanos de que dispone el centro.
- Se realizará evaluación al finalizar cada unidad de trabajo o al finalizar cada bloque temático; dependiendo de la extensión de éste último; con objeto de introducir elementos correctores en la práctica y otra evaluación al finalizar el curso, con objeto de reorientar la programación del curso siguiente.

La evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente se realizará mediante:

- Valoración de resultados y opinión e impresiones expresadas por el alumnado. Se reflexionará con el grupo acerca del resultado del mismo.
- Reflexión y análisis sobre cuestionarios, fichas y dietarios del profesor sobre la práctica docente.

Puesta en común de los docentes en reuniones trimestrales del departamento y de evaluación.

ANEXO PROGRAMACIÓN MÓDULO ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO FORMACIÓN DUAL.

1. CONTENIDOS:

Formación inicial (Desde el 17 de octubre de 2022 al 22 de noviembre de 2021)

Los contenidos y organización de los mismos, serán iguales que en la programación presencial alcanzando los siguientes resultados de aprendizaje:

(RA1) Planifica la estabilización analizando los requerimientos de cada producto.

(Conceptos básicos iniciales del RA2) Organiza la clarificación justificando la elección de clarificante y su aplicación.

(Conceptos básicos iniciales del RA3) Supervisa las operaciones de filtración, identificando su funcionamiento, sus características y el efecto producido.

(Conceptos básicos iniciales del RA4) Controla la estabilización tártrica y el acondicionamiento final de los vinos relacionándolo con la calidad del producto.

(Conceptos básicos iniciales del RA5) Controla la crianza, caracterizando y aplicando las técnicas de envejecimiento.

(Conceptos básicos iniciales del RA6) Organiza el envasado de los productos, relacionándolo con la calidad del producto final.

(Conceptos básicos iniciales del RA7) Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros reconociendo, las diferentes técnicas de elaboración.

Formación en alternancia en la empresa (5 sesiones/semana) (Desde el 21 de noviembre de 2022 al 14 de abril de 2023)

RA1. Planifica la estabilización analizando los requerimientos de cada producto.

RA2. Organiza la clarificación justificando la elección de clarificante y su aplicación.

RA3. Supervisa las operaciones de filtración, identificando su funcionamiento, sus características y el efecto producido.

RA4. Controla la estabilización tártrica y el acondicionamiento final de los vinos relacionándolo con la calidad del producto

RA5. Controla la crianza, caracterizando y aplicando las técnicas de envejecimiento.

RA6. Organiza el envasado de los productos, relacionándolo con la calidad del producto final.

RA7. Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros reconociendo, las diferentes técnicas de elaboración.



Formación en alternancia en el centro educativo (2 sesiones/semana):

(Desde el 21 de noviembre de 2022 al 14 de abril de 2023)

Los contenidos y organización de los mismos, serán iguales que en la programación presencial aunque sin la realización de prácticas.

RA2. Organiza la clarificación justificando la elección de clarificante y su aplicación.

RA3. Supervisa las operaciones de filtración, identificando su funcionamiento, sus características y el efecto producido.

RA4. Controla la estabilización tártrica y el acondicionamiento final de los vinos relacionándolo con la calidad del producto.

RA5. Controla la crianza, caracterizando y aplicando las técnicas de envejecimiento.

RA6. Organiza el envasado de los productos, relacionándolo con la calidad del producto final.

RA7. Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros reconociendo, las diferentes técnicas de elaboración

2. TEMPORALIZACIÓN:

1ª evaluación: Formación inicial del 17 de octubre al 18 de noviembre. 7 horas semanales. Desde el 21 de noviembre al 21 de enero, formación en alternancia con la empresa, dos sesiones en el centro educativo.

2ª evaluación: Formación en alternancia en centro educativo y en empresa. 2 horas semanales en centro educativo. Del 24 de enero al 14 de abril.

Se verán los mismos contenidos que en la formación presencial.

3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y MECANISMOS DE RECUPERACIÓN.

3.1.Los criterios de calificación.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	2ª EVA	3ª EVA
-----------------------------------	---------------	---------------

PRUEBAS OBJETIVAS ESCRITAS	60%	50%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO (Observación directa)	20%	
TRABAJO DIARIO DE CLASE	10%	
PRÁCTICAS EN BODEGA Y EN LABORATORIO EN LA EMPRESA	10%	
VALORACIÓN DE LA EMPRESA	20 %	50 %
TOTAL		100%

- **Pruebas escritas:** El alumnado realizará pruebas escritas que incluirán preguntas prácticas de actividades de bodega y laboratorio realizadas hasta el 21 de noviembre. Cuando el grupo sea único, la prueba escrita también será única. Cuando el grupo se separe, los criterios de calificación del grupo dual estarán enfocados en contenidos teóricos. Tras cada evaluación, habrá una prueba de recuperación en la que se incluirán todos los contenidos estudiados.
- **Trabajos:** Diariamente, el alumnado realizará **actividades en clase** incluyéndose en las actividades iniciales, de desarrollo y de consolidación y repaso. Cada vez que el/la alumn@ se involucre en estas actividades, se recogerá en el cuaderno de la profesora sumando un 5% al porcentaje de este apartado. En dicho registro se tendrán en cuenta las actitudes del alumnado, su predisposición y su buen hacer, para ello se usará la rúbrica de competencias personales y sociales. Las competencias adquiridas en la **bodega y laboratorio** y las actividades realizadas en clase se valorarán hasta el 18 noviembre, a partir del 21 de noviembre, se tendrá en cuenta la nota dada por el tutor laboral.
- La **calificación de la evaluación:** los exámenes y los trabajos se expresarán en notas sobre 10. Será necesario obtener como mínimo 5 en la parte escrita para hacer media con el resto de porcentajes.

3.2. Programas de refuerzo y recuperación.

A la vuelta de las vacaciones, habrá una prueba de recuperación en la que se incluirán todos los contenidos del trimestre, se hará por bloques en función del número de exámenes que se haya hecho en el trimestre.

- **Si un alumno quisiera subir su nota final,** podrá realizar en junio un examen extraordinario en el que entrará toda la asignatura, tanto en su contenido teórico como práctico de laboratorio y bodega. EL alumno/a ha de renunciar a su nota anterior en el momento de hacer dicho examen.
- **El alumno/a que supere el 20% de las faltas de asistencia por trimestre,** perderá la evaluación continua debido a la falta de información recopilada de dicho



trimestre por lo que sólo se le tendrá en cuenta la nota de la prueba escrita. Si suspende, lo podrá superar en el examen de recuperación que se haga en junio. **Lo mismo ocurrirá con el alumno/a que suspenda el examen o exámenes de evaluación**, recuperando en junio la evaluación o evaluaciones suspendidas.

* Programa de refuerzo, aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.



DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

C.F.G.S. DE VITIVINICULTURA

MÓDULO PROFESIONAL: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA



CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
CATA Y CULTURA VITIVINICOLA Cod. 0083 ECTS 5	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	CFGS DE VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	CATA Y CULTURA VITIVINICOLA
DURACIÓN:	63 HORAS
MODALIDAD	PRESENCIAL CON ALUMNADO EN FORMACIÓN DUAL
GRUPO:	2º CFGS VITIVINICULTURA
PROFESOR/A:	Araceli Molinero Torres
CURSO ESCOLAR:	2022-2023

INDICE

1. Introducción	3
2. Contextualización	4
2.1. Relación entre los niveles de concreción curricular	4
2.2. Proyecto Dual	5
2.3. Características del Grupo-clase del módulo de cata	5
2.4. El centro y su Entorno	8
3. Las Competencias	9
4. Los objetivos	13
4.1. Los objetivos generales del ciclo	13
4.2. Los resultados de aprendizaje del módulo profesional	14
4.3. objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales	17
4.4. Orientaciones Pedagógicas	17
4.5. Líneas de actuación	17
5. Los contenidos	18
6. Los elementos transversales	20
7. La metodología	23
8. La evaluación	30
8.1. Momentos de evaluación	30
8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)	31
8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar	34
8.4. Los criterios de calificación	40
8.5. Programas de refuerzo y recuperación.	46
8.6. La evaluación de la práctica docente	48
9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE	48
10. Las unidades de trabajo : secuenciación y temporización	49
11. Revisión y evaluación de la Programación	51



1. Introducción

El módulo profesional debe despertar en los alumnos y alumnas la “curiosidad por cómo la cata realizada de un producto por una persona experimentada influye en las decisiones del consumidor y más concretamente en las suyas propias”.

En primer lugar, desde una perspectiva individual, ya que todos a lo largo de nuestra vida tenemos que tomar decisiones inmersas en cuestiones de consumo a cualquier nivel, se facilitarán los conocimientos necesarios para que se desenvuelvan con madurez y responsabilidad en el ámbito que les rodea, proporcionando los medios necesarios para comprender, analizar y reflexionar de forma crítica sobre el mercado actual del vino , y en segundo lugar, desde una perspectiva profesional , el Módulo de Cata y Cultura Vitivinícola es un módulo con el que pretendo, de forma sencilla y práctica, proporcionar al alumnado conocimientos básicos para la adquisición de habilidades necesarias, que le permitan desarrollar las competencias del título de controlar la producción de vino y su calidad mediante análisis organolépticos y poder poner en practica lo aprendido en el mundo real , y laboral, así como conocer y manejar las herramientas necesarias para la realización de dichas funciones.

Esta programación ante todo pretende ser flexible, practica, eficaz y realizable. Está basada en la experiencia adquirida a lo largo de los años y en la innovación educativa que aprendo cada curso. Utilizo instrumentos de evaluación de forma dinámica para que los alumnos consigan alcanzar los resultados de aprendizaje.

Marco Normativo

La legislación bajo la cual se realiza esta programación es la siguiente:

Los planes de estudios y organización curricular de las distintas enseñanzas y su ordenación, entre ellas la Formación Profesional inicial, se regulan mediante el Estatuto de Autonomía para Andalucía, LOMCE (Ley Orgánica 8/2013 de 9 de diciembre para la mejora de la calidad educativa), y Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, Orden de 1 de junio de 2016 y ORDEN de 28 de septiembre de 2011.

Bajo esta normativa, se establece el título que regula las enseñanzas y el currículo del CFGS vitivinicultura y por ende el del módulo de Cata y Cultura Vitivinícola.

Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas.

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 y Orden de 7 de julio de 2009, por las que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura en Andalucía.

Por último la evaluación queda regulada por la ORDEN de 29 de septiembre de 2010 y la Orden por la que se convocan proyectos de Formación Profesional Dual para el curso académico 22/23 y a la que se acoge el proyecto Dual que finaliza este año.

2. Contextualización

2.1. Relación entre los niveles de concreción curricular

Esta programación supone el **tercer nivel** de concreción del currículo y dará pie al cuarto nivel con el desarrollo de las programaciones de aula que se llevará a cabo durante el año.



2.2. Proyecto Dual

La experiencia en el proyecto de formación profesional Dual aporta una nueva forma de llevar a cabo la docencia de los módulos que se tratan .

Durante este curso coexisten en el mismo grupo alumnado de enseñanza de modalidad presencial y alumnado de enseñanza DUAL.

El alumno dual tiene semanalmente una formación en empresa los X-J-V y una formación en centro los L-M. En el caso del módulo de cata los alumnos duales reciben 3 horas de docencia en el centro durante el periodo de formación inicial , que se realiza de forma común con el grupo clase , y durante el resto del curso escolar , 1 hora los martes , que también se realiza con el grupo clase , realizando las dos horas restantes en la empresa.

El alumnado de segundo curso comenzará su formación realizando un periodo inicial de cuatro semanas en el centro (5 días/semana) donde se impartirán los conceptos básicos iniciales necesarios de cada uno de los módulos profesionales implicados en el proyecto de formación profesional dual. Una vez transcurrido este periodo se iniciará la fase de alternancia en la empresa y en el centro educativo.

El alumno dual tiene semanalmente una formación en empresa los X-J-V y una formación en centro los L-M. En el caso del módulo de cata los alumnos duales reciben 3 horas de docencia en el centro durante el periodo de formación inicial , que se realiza de forma común con el grupo clase , y durante el resto del curso escolar , 1 hora, los martes , que también se realiza con el grupo clase , realizando las dos horas restantes en la empresa.

2.3. Características del Grupo-clase del módulo de cata

El grupo -clase está formado por un total de 12 alum@s

Escribano Hernández, José Diego	
Gallardo Sempere, Laura	Dual
Gómez Merchán, Nazaret María	Dual
Guerrero Rey, Jesús	Dual
Ibáñez Mora, Rubén	Ha abandonado el proyecto Dual
Llorca Arévalo, Elisa	Dual
Mesa Pernía, Juan Carlos	
Ortega Salmerón, José Javier	
Patino Izquierdo, María	
Pérez López, Alejandro	
Requejo Martín, Jaime	
Tari Gómez, Laura Qian	

	Nº	%	Modalidad presencial	Modalidad dual
Alumnado total :	12		8	4
Mujeres	5	41,7%	12,5%	100%
Hombres	7	58,3%	87,5%	

Edad: entre los 20 a 40 años.

Origen : El Puerto de Santa María, Puerto Real, Jerez de la Frontera, Rota, San Fernando, , Cádiz, Sevilla y Huesca.

Nacionalidades: Española

Centro de procedencia: Todo el alumnado proviene de realizar 1º de CFGS Vitivinicultura en el propio centro IES



El grupo presenta una heterogeneidad mayor que las de otros grupos del centro. La razón principal es que la procedencia del alumnado es muy diversa ya que la oferta educativa conlleva que sean pocos Centros de nuestra comunidad en los que se imparten estas enseñanzas.

Aun así, podemos establecer que el alumnado de este ciclo presenta las siguientes características y diferencias:

- Demográficas: La edad del alumnado varía desde los 19 años hasta alumnos que están próximos a los 46 años, con presencia de alumnos de ambos sexos.
- Socio-Culturales: En este parámetro existe una clara diversidad del alumnado de este Ciclo, ya que existen alumnos que provienen de familias de clases media, pero sobre todo de familias trabajadoras, provenientes, como se ha indicado anteriormente, tanto de El Puerto de Santa María como de otras localidades como Jerez, Chiclana, San Fernando, y otras de la provincia.
- Educativas: Los alumnos poseen un nivel educativo poco homogéneo, Aunque nos encontramos con alumnado que viene de cursar 1º CFGS en el propio centro, una parte de ellos la cursó en modalidad presencial y la otra parte dual y esta última fue muy afectada por la baja de profesorado que le impartía, no pudiendo terminar el temario de algunas materias. Además la procedencia del alumnado fue muy heterogénea este llegó a nuestro centro con distinta procedencia: Pruebas de Acceso, Bachillerato de distintas modalidades, alumnado con estudios superiores y procedentes del mundo laboral.
- Intereses: El interés común del alumnado es la obtención del Título de TS Vitivinicultura y poder incorporarse al mercado laboral ocupando un

puesto relacionado con los estudios cursados y en algunos casos existe el interés de continuar estudios superiores.

- El nivel socioeconómico de los alumnos puede ser dispar, aunque teniendo en cuenta que la enseñanza no es obligatoria, a todos se les supone una motivación inicial y voluntaria para realizar el ciclo independientemente del entorno propio

Tipo de grupo: Se trata de un grupo con un nivel medio en lo referente a conocimientos relativos a cata, lo cual es algo normal, dado que el alumnado en su mayoría viene de cursar 1º curso CFGS.

2.4. El centro y su Entorno

Para programar este módulo se ha tenido en cuenta el entorno económico-social del centro, su ubicación geográfica, así como las posibilidades de desarrollo de este.

El **centro** en el que vamos a impartir el módulo se ubica en El Puerto de Santa Mª, en un edificio centenario situado en el centro y que ha sido un referente en la ciudad. Al estar situado en un área urbana rodeada del casco histórico, el centro es especialmente dinámico en conjugar culturalmente todas las etapas históricas por las que ha pasado la ciudad.

Este centro posee distintos tipos de enseñanzas en horario de mañana y también de la tarde, en la que se imparte la enseñanza de los ciclos formativos. El alumnado que llega al ciclo, dadas las características de la enseñanza, del turno en el que se imparte y del tipo de adjudicación de las plazas a los distintos ciclos, conlleva que provenga de lugares de la ciudad diferentes y de distintas localidades. Es destacable señalar que un 80% de ellos tienen fijada su residencia familiar fuera de la ciudad de El Puerto de Santa María, si bien la gran mayoría de ellos proceden de localidades limítrofes.



Respecto al **entorno** decir que en los últimos años ha experimentado un crecimiento, aunque aún débil, en relación a la actividad económica y desarrollo en general. El Centro mantiene buena relación con servicios externos de la zona y con instituciones como son el Ayuntamiento, Delegación de Educación, Asociaciones Empresariales. Se dispone de una base de datos de empresas suficientemente amplia para poder realizar los módulos profesionales de FCT y desarrollar el proyecto Dual.

Una característica común es el motivo por el cual se matriculan los alumnos, que son las buenas expectativas laborales con un periodo de prácticas en empresas y un entorno de empresas comerciales y de servicios creciente.

3. Las Competencias

El perfil profesional del título de Técnico Superior en Vitivinicultura queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

EL Módulo de Cata y Cultura Vitivinícola contribuye a la adquisición de:

1) la Competencia general del título, consistente en organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola controlando la producción vitícola y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

2) Competencias específicas (Líneas de actuación)

La formación asociada a este módulo profesional y las **líneas de actuación** en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos y competencias específicas de este módulo profesional:

- Conocer los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento
- Conocer los vinos de las denominaciones de origen andaluzas, espumosos y vinos especiales, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos.
- Conocer todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino.

3) La contribución a la adquisición de la competencia general y específicas, se realiza a través de las **Competencias profesionales, personales y sociales** a las que contribuye este módulo que se relacionan a continuación:

3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional.

- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- e) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.



- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
- m) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.
- t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

Cualificaciones profesionales incluidas en el título	Unidades de competencia a los que contribuye el módulo de Cata
Enotecnia INA 016_3 <i>RD 295/2004, de 20 de febrero</i>	<ul style="list-style-type: none"> UC0038-3 Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
Industrias derivadas de la uva y del vino INA 240_3	Aunque no directamente , contribuye también a: <ul style="list-style-type: none"> UC0768_3 Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados,

<p>RD 729/2007, de 8 de junio</p>	<p>mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.</p> <p><i>Técnicas de control analítico y sensorial en el proceso de elaboración de destilados de vino y de subproductos de la vinificación, mostos concentrados.</i></p> <p>Estos aspectos se trabajan en el módulo de industrias derivadas de 2º curso de CFGS.</p>
-----------------------------------	---

UNIDAD DE COMPETENCIA 2 Código: UC0038_3 : CONTROLAR LA PRODUCCIÓN MEDIANTE ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS, MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICO-QUÍMICOS .

Nivel: 3

Realizaciones profesionales y criterios de realización asociados:

1. RP1: Realizar el análisis sensorial de los vinos para controlar su evolución para conseguir la calidad establecida, determinando el momento de embotellado.

CR1.1 Durante el proceso de fermentación los mostos y vinos, se catan periódicamente, para hacer un seguimiento de su evolución.

CR1.2 El momento de descube de los vinos tintos, se determina principalmente por análisis de polifenoles y la cata de los mismos.

CR1.3 Mediante el análisis sensorial de los vinos sometidos a crianza, se determina su evolución y momento de embotellado.

CR1.4 Los posibles defectos que pudiesen surgir durante el proceso de envejecimiento, se detectan con catas periódicas de los vinos en barricas.

CR1.5 En los vinos se diferencian calidades y características organolépticas y se asocian a procesos de vinificación y crianza.

Siendo las capacidades asociadas a esta unidad de competencia:



C1: Relacionar los resultados del análisis sensorial, con los sistemas de obtención, elaboración y evolución de mostos y vinos.

CE1.1 Describir las propiedades y características sensoriales de los mostos y vinos.

CE1.2 Asociar las propiedades sensoriales de los vinos, con los procesos y métodos de elaboración.

CE1.3 Enunciar los distintos tipos de pruebas organolépticas, que se realizan en los vinos.

CE1.4 Describir las características visuales, olfativas y gustativas, que se pueden apreciar en el análisis sensorial.

CE1.5 Identificar mediante análisis sensorial, características varietales y geográficas de algunos vinos.

C2: Relacionar los resultados del análisis sensorial, con sistemas de obtención, elaboración y evolución de mostos y vinos.

CE2.1 Describir las propiedades y características sensoriales de los mostos y vinos.

CE2.2 Asociar las propiedades sensoriales de los vinos, con los procesos y métodos de elaboración.

CE2.3 Enunciar los distintos tipos de pruebas organolépticas, que se realizan en los vinos.

CE2.4 Describir las características visuales, olfativas y gustativas, que se pueden apreciar en el análisis sensorial.

CE2.5 Identificar mediante análisis sensorial, características varietales y geográficas de algunos vinos.

4. Los objetivos

4.1. Los objetivos generales del ciclo

c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionando los con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.

- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- ñ) 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.
- q) 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.

En el artículo 9 del Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura, se fijan sus enseñanzas mínimas y los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo, la formación de este módulo contribuye al alcanzar los siguientes Objetivos Generales del ciclo a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.

4.2. Los resultados de aprendizaje del módulo profesional

Desde este módulo se pretenden alcanzar los siguientes resultados de aprendizaje:



RA1. Prepara los materiales e instalaciones de la cata valorando su influencia en la apreciación de las características sensoriales.

El RA1 se concreta en:

Estudiar las condiciones normalizadas para la realización de las pruebas sensoriales

Estudiar los métodos de entrenamiento del panel.

RA2. Reconoce las características sensoriales de los productos analizando las fases de la degustación.

El RA2 se concreta en:

Comprender las bases del análisis sensorial y su importancia como parámetro de calidad en bebidas y alimentos

Conocer los distintos atributos sensoriales y su evaluación.

Interpretar la gran cantidad de información que se puede obtener a través de los sentidos

Conocer las pruebas sensoriales más utilizadas.

RA3. Cata productos relacionando las sensaciones organolépticas con su calidad.

El RA3 se concreta en:

Participar en pruebas de análisis sensorial, reconociendo las características sensoriales de los productos.

Saber catar productos relacionando las sensaciones organolépticas con su calidad, empleando con propiedad el vocabulario específico de la cata de vinos y otras bebidas.

RA4. Reconoce el origen geográfico de los productos, describiendo sus características específicas.

El RA4 se concreta en :

Reconocer el origen geográfico de los productos, describiendo sus características específicas.

Conocer otros productos de otras regiones y países valorando sus características específicas.

C) Conocer las distintas denominaciones de calidad españolas

RA5. Identifica el valor sociocultural del vino, relacionándolo con la historia, el impacto social, su influencia en la salud y el enoturismo.

El RA5 se concreta en :

Identificar el valor sociocultural del vino en la cultura mediterránea y otras culturas.

Conocer evaluar la importancia del Enoturismo.

Conocer los efectos del consumo de vino en nuestra salud.

Con el Módulo de Cata y Cultura VV se pretende aportar la formación necesaria al alumno/a para comprender y utilizar el análisis sensorial como una potente herramienta para controlar la producción de acuerdo con la calidad establecida, así como adquirir una visión global y actualizada del mercado vitivinícola; según los objetivos específicos del Módulo Profesional de Cata y Cultura Vitivinícola y concretados en los objetivos didácticos a adquirir con las unidades de trabajo.



4.3. objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE	Objetivos generales						
	c	d	f	i	l	ñ	q
RA1				X		x	x
RA2	X	x	X	X	X	x	X
RA3	x	x	X	X	X	X	X
RA4			x	X	X	X	X
RA5				x	X	X	X

4.4. Orientaciones Pedagógicas

Este módulo profesional contiene formación asociada a las funciones de elaboración/ transformación, control de calidad y comercio y promoción, en el sector vitivinícola, que incluyen aspectos como:

- Apreciación de la calidad de la materia prima y de los productos acabados mediante análisis organolépticos.
- Situación del vino y otras bebidas derivadas en su contexto sociocultural valorando la importancia que tiene en la cultura mediterránea.
- Conocimiento de otros productos de otras regiones y países valorando sus características.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Elaboración de vinos.
- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

4.5. Líneas de actuación

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento.
- Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos.
- Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino.

5. Los contenidos

Los cinco bloques de contenidos básicos se distribuyen en las siguientes unidades de trabajo

Bloque 1.- Preparación de materiales e instalaciones de cata.

UT 1: Preparación de materiales e instalaciones de cata.

- Identificación de los equipos y materiales utilizados en la cata.
- Sala de cata. Instalaciones. Condiciones ambientales.
- Criterios para la presentación de los vinos. Temperatura.
Decantación

UT 2: La cata y sus Tipos. Métodos de análisis Sensorial.

- Tipos de cata. Las fichas de cata. Vocabulario.
- Métodos de entrenamiento sensorial.
- Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.

Bloque 2.- Descripción de características sensoriales.

UT 3: Funcionamiento de los sentidos

- Los sentidos. Funcionamiento. Memoria y educación sensorial.
Juegos de aromas y sabores.

UT 4: Composición y degustación del vino



- Componentes de los vinos y derivados y su relación con las características organolépticas.
- Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas.
- Fases de la degustación.
- Identificación de los tipos de aromas.
- Las sensaciones gustativas.
- Vía retronasal.

Bloque 3.- Cata.

UT 5: La Cata.

- Identificación del color, aroma y sabor.
- Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes del vino, la calidad de la materia prima, el sistema de elaboración y el estado de conservación.
- Defectos organolépticos.
- Evolución del vino en el tiempo.
- Protocolos de cata según el tipo de producto.
- Valoración de la relación calidad/ precio.

Bloque 4.- Reconocimiento del origen geográfico y varietal.

UT 6: Reconocimiento del origen geográfico y varietal. Países tradicionales: España, Francia, Italia, Alemania y Portugal.

- Regiones. Variedades.
- Características vitivinícolas.
- Bodegas y vinos más representativos.

UT 7: Nuevos países productores: Australia, Chile, Sudáfrica, Argentina, Estados Unidos (California) y otros.

- Variedades.
- Características vitivinícolas.
- Bodegas y vinos más representativos.

UT 8 Regiones productoras en España.

- Factores geográficos que influyen en la tipicidad de los vinos. Clima, suelo y otros.
- Variedades de vinificación. Atributos
- Denominaciones de Origen. Variedades más representativas y atributos organolépticos.
- Denominaciones de Origen en Andalucía. Legislación.

Bloque 5.- Identificación del valor sociocultural del vino.

UT 9: La Cultura Vitivinícola: Evolución del cultivo, consumo y cultura del vino

- Evolución del cultivo de la vid y consumo del vino a través de la historia.
- Importancia del cultivo de la vid en el medio rural.
- Relación de las denominaciones de origen y sus bodegas con la imagen de una región (Jerez-Sanlúcar, Montilla-Moriles, Condado de Huelva, Málaga, Rioja, Ribera del Duero, Valdepeñas y otras).
- Rutas turísticas del vino. Enoturismo.
- Cultura del vino. Revistas. Páginas Web. Cursos de cata. Vinotecas. Importancia del vino en la gastronomía. Criterios de maridaje.

UT 10: Alcohol y salud

- Efectos para la salud del consumo de vino y otros productos derivados.

6. Los elementos transversales

6.1. Tecnologías de la información y la comunicación

Las TyCs estarán presentes en todas las unidades didácticas del módulo de Cata con el objetivo de favorecer un aprendizaje más integrado. Internet se ha convertido en una potente herramienta didáctica que permite el acceso a una cantidad ingente de información y abre nuevos canales de comunicación



rompiendo barreras temporales y espaciales. En este sentido se pone a disposición del alumnado el curso Classroom de Cata a través de google apps para educación, propio del centro y que será utilizado como instrumento de enseñanza y aprendizaje, para la comunicación y disposición del material didáctico y entrega de actividades y comunicación a través de videoconferencia.

6.2. Trabajo en equipo

6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Su tratamiento se realiza en la exposición de los contenidos propios de la cultura vitivinícola, viticultura ecológica, producción integrada, en la gestión de residuos que presentan problemas medioambientales concretos, como impregnación general de todos los temas y en la vida del centro ya que se fomenta una actitud ante el reciclaje. Además las salidas al medio natural favorecerán el que se establezcan normas básicas de actuación para no perjudicar los ecosistemas, se valoren las actitudes para la conservación de los recursos naturales, se valoren las formas de energía y otros contaminantes y se propongan medidas para su cuidado y conservación.

6.4. Valores, habilidades sociales y personales

Durante el desarrollo en el aula de la programación se fomentará el respeto hacia los valores recogidos en la Constitución y en el Estatuto de Andalucía. Además merecen un tratamiento especial determinados elementos transversales porque conciernen directamente a los contenidos propios de la materia. Muchas de ellas se trabajan mediante las actividades complementarias y extraescolares:

Educación para el consumidor: La educación para el consumidor está estrechamente relacionada con los contenidos de las industrias alimentarias. Además, con el Bloque 4 "Identificación del valor sociocultural del vino", se tratará la cultura del vino, y se hará una valoración responsable del uso y consumo del vino y bebidas alcohólicas derivadas, así como una evolución del mundo vitivinícola .

Educación para la salud: Es fundamental conocer las ventajas y los inconvenientes que suponen el consumo de productos enológicos sobre la salud y educar en un consumo moderado y responsable tanto de vinos como de otros productos derivados. Ejemplo de ello lo constituye lo que se ha dado en llamar "la paradoja francesa". Se incidirá a lo largo del curso en los efectos para la salud del consumo moderado y responsable de vino y otros productos derivados.

Ed. Moral y cívica:

6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación

6.6. Cultura andaluza:

En el desarrollo de la programación se potenciará el conocimiento de la realidad natural, social y cultural de Andalucía de forma que se posibilite el proceso de enseñanza-aprendizaje desde los referentes inmediatos del alumnado. Desde este punto de vista el Ciclo Superior de Vitivinicultura se imparte en una zona geográfica, la del Marco de Jerez, con gran tradición y cultura vitivinícola propia, muy enraizada en nuestro entorno familiar y próximo.

6.7. Participación en planes y programas

-Plan lector:



Se integrarán en el currículo las actividades de comprensión lectora y expresión escrita. en el contexto de la clase y en el trabajo diario, respondiendo a las características y necesidades propias de la materia. Para ello se realizarán lecturas de artículos especializados y de investigación en materia vitivinícola, tanto a través de las TIC como revistas especializadas, tratados y manuales técnicos.

-Coeducación-Plan de Igualdad:

Se presentan hombres y mujeres en situación de igualdad, tanto en el ámbito del trabajo científico como en otros cotidianos. Se utiliza un lenguaje «coeducativo» y tanto las imágenes como los textos excluyen cualquier discriminación por razón de sexo. Esta situación debe servir como base para una educación en la igualdad de oportunidades que se extienda no sólo al entorno científico, sino también a la vida cotidiana y laboral.

7. La metodología

7.1. Los principios didácticos o metodológicos

La Intervención Didáctica debe ser activa y participativa, para lo cual se debe basarse en los siguientes Principios Básicos:

- Conocer el desarrollo de las capacidades y conocimientos previos.
- Favorecer la construcción de aprendizajes significativos, tanto desde el punto de vista de la materia como personal y social.
- Desarrollar la capacidad de aprender a aprender (estrategias y habilidades de planificación de su propia actuación de aprendizaje).
- Potenciar el desarrollo de la actividad mental, trabajo individual, en grupo, búsqueda de conexiones entre contenidos.

Establecemos las siguientes líneas básicas de actuación para que la metodología a seguir resulte atractiva para el alumnado.

- La fase explicativa y expositiva de la unidad de trabajo se fundamentará en la participación e intervención directa del alumnado.
- El proceso de autoaprendizaje y el desarrollo de capacidades de comprensión y análisis será básico en el conocimiento previo que debe adquirir el alumno para enfrentarse a cada unidad.

Sin olvidar que no todos los alumnos son capaces de aprender al mismo ritmo y con la misma intensidad, la atención a la diversidad debe ser una de nuestras líneas.

En estas líneas de trabajo , las clases del este módulo profesional se llevaran a cabo desarrollando distintos tipos de actividades que permitan:

- Aumentar la motivación del alumnado
- Facilitar el aprendizaje del alumnado y trabajar sus destrezas
- Enseñar de forma activa
- Evaluar de forma individual y continua al alumno/a

7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje

Este módulo tiene carácter presencial por lo que para atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de actividades de enseñanza-aprendizaje que sirvan de información al profesor y que ayuden a aprender al alumno.

Actividades de introducción y conocimientos previos, para inducir el interés de los alumnos y conocer ideas y opiniones sobre los contenidos que se van a desarrollar.

Actividades de Desarrollo, con las se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas situaciones de trabajo: individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno. En este ámbito se realizarán



explicaciones interactivas dirigidas por el/la profesor/a, investigación y exposición por parte del alumnado y prácticas de cata.

Actividades de consolidación, para contrastar las ideas nuevas con las previas así como aplicar los nuevos aprendizajes. Se realizarán actividades de respuesta corta, esquemas y sesiones de cata de diverso tipo para consolidar contenidos y desarrollar los sentidos.

Actividades de Refuerzo y Ampliación, para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos, ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo, y teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptaran a las características y necesidades de los alumnos.

Las actividades de refuerzo con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, consistirán en actividades en las que se adapte la información de contenidos a las necesidades del alumnado con el fin de permitirles alcanzar los objetivos.

Las actividades de ampliación versarán en trabajos de profundización o ligeros trabajos de investigación sobre aspectos interesantes de las unidades. Para su desarrollo se les facilitará suficiente bibliografía y referencias web.

Actividades de Evaluación, además de la observación de los alumnos en clase, se realizarán pruebas escritas teórico/ prácticas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos.

7.3. La organización espacial del aula

El aula de referencia es el aula de cata, aunque también se utilizará el aula de grupo. .

Se asignarán puestos fijos (estos puestos son dobles) para la realización de la enseñanza y aprendizaje.

7.4. La organización de recursos materiales

Materiales y recursos didácticos que se van a utilizar.	
En el Centro	En la empresa.
<ul style="list-style-type: none"> • Aula Técnica de Cata con ordenadores , conectada a Internet, con espacios y material específico adecuados. • Ordenador del profesor con proyector. • Pizarra digital • Pizarra Blanca • Plataformal Google for Education (Classroom/Moodle) • Bibliografía del departamento • Cañón proyector . Pizarra digital. • Material de cata : Manteles, Cristalería, decantados etc.. • Sala de cata 	<ul style="list-style-type: none"> • Acceso a ordenadores con software específico . • Espacio de trabajo adecuado. • Aparatos, materiales Manuales accesibles • Plataforma Google for education y plataforma Moodle.

Los materiales didácticos y curriculares

No se proponen libros de texto para los alumnos ya que no se encuentran con la mayoría de los contenidos del módulo, y por tanto no se va a seguir ninguno en concreto.

Materiales didácticos : Se facilitará a los alumnos materiales elaborados por la profesora, realizados con el objetivo de facilitar la comprensión rápida de los aspectos teóricos de las unidades de trabajo.

Libros recomendados de consulta

Se han recomendado a los alumnos otra serie de libros de consulta, (algunos se encuentran disponibles en el departamento y en la biblioteca del centro), así como libros de bolsillo de divulgación científica.

- Ronald S. Jackson "**Análisis sensorial de vinos. Manual para profesionales**" de Editorial Acirbia 2009.
- Reinhard Eder **Defectos del vino, reconocimiento, prevención, corrección**. Ed. Acirbia.
- Fiona Beckett **Los Estilos del Vino**, Ed. Blume 2001.



- Ratti, R. **Como degustar los vinos. Manual del catador.** Mundi-Prensa Libros S.A.
- Peynaud, E. / Blouin, J.. **El gusto del vino. El gran libro de la degustación.** Mundi-Prensa Libros S.A.
- González Gordon, Manuel M^a. **Jerez, Xerez, Sherish.**
- Hidalgo Togore, José. **Tratado de Enología** (2 tomos). Ed. Mundiprensa
- **Análisis sensorial y cata de vinos de España** .UEC. Ed. Agrícola.(2005)
- Ronald S. Jackson "**Análisis sensorial de vinos. Manual para profesionales**" de de Editorial Acribia 2009.
- Reinhard Eder **Defectos del vino, reconocimiento, prevención, corrección.** Ed. Acribia.
- Fiona Beckett **Los Estilos del Vino**, Ed. Blume 2001.
- Michael Schuster. **Curso Completo de Cata de Vinos**, , Ed. Blume 2002 Barna.
- Carlos Gallego Gutierrez . **El Vino Uva a Uva**,. Ed. Everest.
- Oz Clarke. Margaret Rand. **Uvas y Vinos.** La clave para disfrutar del vino. Ed. Blume (2002)
- Hugh Johnson Y Jancis Robinson. **Atlas mundial del vino "**. 8^a edición. Ed. Blume (2021)
- Francis, Claudes **"Enología, Fundamentos Científicos Y Tecnología"**, mundiprensa.
- García del Río, Fernando. **El libro del catador de vinos**, Alianza Editorial.
- Peñín, José. **Vinos de España**.(2021). Guía Peñín

Recursos web: Se le proporcionará distintas direcciones de Internet relacionadas con los contenidos de cada unidad. Un material de mucho interés

es el que ofrecen en sus páginas web los distintos Consejos Reguladores de las DD.OO.

Organisation internationale de la vigne et du vin (oiv):

<https://www.oiv.int/fr/organisation-internationale-de-la-vigne-et-du-vin>

Diario oficial de las comunidades europeas.

<https://eur-lex.europa.eu/oj/direct-access.html?locale=es>

Guía Peñin <https://guiapenin.wine/>

7.5. Uso de los recursos TIC.

- Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.

En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante PowerPoint u otra aplicación , al resto del grupo.

Al alumno el centro le ofrece una dirección de correo mediante la cual tienen acceso a almacenamiento ilimitado en Drive y acceso también a las distintas aplicaciones de Google for Education, con la posibilidad de confeccionar desde un blog a una pág web entre otras.

También podrá interactuar con las redes sociales del centro (Facebook, Instagram y twitter)

7.6. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.6.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

7.6.2. Las relaciones intermodulares :**interdisciplinaridad.**

En orden a trabajar con un planteamiento integrado, significativo y relevante del proceso de enseñanza y aprendizaje, la interdisciplinaridad



de los contenidos facilitará que el alumnado adquiriera unos saberes coherentes, actualizados y contextualizados.

Actividades que se proponen a nivel interdisciplinar:

- **Trabajos monográficos o de investigación** en las que se relacionará la viticultura , la vinificación, la comercialización y legislación con la cata y cultura.
- **Actividades Complementarias y Extraescolares:** se buscará un desarrollo horizontal con los diferentes módulos de manera que constituyan un complemento importante en la formación. Proponemos actividades fuera y dentro del **centro educativo** que serán preparadas en coordinación con los profesores de los distintos módulos del ciclo.(visitas, Talleres, curso, asistencias a eventos .. etc)

7.6.3. La coordinación y participación

7.6.4. La organización y gestión de desdobles

Bloques de contenido	RESULTADOS DEL APRENDIZAJE				
	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
1-Bases del desarrollo de los métodos sensoriales	x				
2-Descripción de las características sensoriales		x			
3-Cata			x		
4- Identificación del valor sociocultural del vino					x
5- Reconocimiento del origen geográfico y varietal de vinos y licores.				x	

8. La evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo de Cata y cultura vitivinícola es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La evaluación se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de este módulo profesional y los objetivos generales del ciclo formativo, como expresión de los logros que deben ser alcanzados por los alumn@s en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Desde una perspectiva práctica, **la evaluación debe ser:**

- Individualizada, centrándose en las particularidades de cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual se tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumnado.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso

8.1. Momentos de evaluación



La enseñanza - aprendizaje se llevará a cabo en tres períodos, realizando la evaluación de las unidades de trabajo según la secuenciación trimestral y ponderación establecida en esta programación.

Al principio de curso se realizará una **evaluación inicial** para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos.

Este proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales. Además, se podrá contrastar la opinión del equipo docente en sesión de evaluación sin nota que se llevará a cabo a principios de noviembre.

Si bien se establecen dos **evaluaciones parciales**, una en enero y otra en abril se irán evaluado las unidades didácticas a medida que se estas se vayan impartiendo.

8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)

Los criterios de evaluación son las concreciones que nos permiten valorar si los resultados de aprendizaje previstos. Anteriormente quedaron expresados los contenidos agrupados por cada uno de los cinco resultados de aprendizajes y en cada periodo formativo. A continuación se expresan los criterios de evaluación relacionados con cada uno de los resultados de aprendizaje:

Resultado de aprendizaje 1	Prepara los materiales e instalaciones de la cata valorando su influencia en la apreciación de las características sensoriales.
Criterios de evaluación RA 1	<p>a) Se han descrito las instalaciones y equipamientos de la sala de cata.</p> <p>b) Se han descrito las condiciones ambientales y su influencia en la cata.</p> <p>c) Se ha analizado la influencia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales.</p> <p>d) Se ha valorado la influencia de la temperatura de servicio del vino en la apreciación de sus características.</p> <p>e) Se ha reconocido cuándo y cómo se debe decantar un vino.</p> <p>f) Se han identificado los tipos de cata: analítica, de apreciación y clasificación, de análisis gustativo descriptivo.</p> <p>g) Se ha reconocido el vocabulario técnico que describe las sensaciones organolépticas.</p> <p>h) Se han identificado las fichas de cata.</p> <p>i) Se han descrito los métodos e instrumentos para el entrenamiento sensorial.</p>

Resultado de aprendizaje 2	Reconoce las características sensoriales de los productos analizando las fases de la degustación
Criterios de evaluación RA2	<p>a) Se han descrito los sentidos utilizados en la degustación y su funcionamiento.</p> <p>b) Se han identificado las sustancias del vino que impactan en los diferentes órganos sensoriales.</p> <p>c) Se han reconocido los sabores fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.</p> <p>d) Se han analizado los umbrales de percepción de los aromas y sabores y su influencia en la degustación.</p> <p>e) Se ha descrito la metodología precisa de la degustación.</p> <p>f) Se ha realizado el análisis visual del producto (limpieza, tipo color, matiz).</p> <p>g) Se ha realizado un reconocimiento de las sensaciones olfativas.</p> <p>h) Se ha realizado una apreciación de las sensaciones gustativas.</p> <p>i) Se ha realizado una valoración global del conjunto de sensaciones, apreciando su equilibrio.</p> <p>j) Se ha realizado una cuantificación de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata.</p>



<p>Resultado de aprendizaje 3</p>	<p>Cata productos relacionando las sensaciones organolépticas con su calidad.</p>
<p>Criterios de evaluación RA 3</p>	<p>a) Se han descrito los sentidos utilizados en la degustación y su funcionamiento. b) Se han identificado las sustancias del vino que impactan en los diferentes órganos sensoriales. c) Se han reconocido los sabores fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos. d) Se han analizado los umbrales de percepción de los aromas y sabores y su influencia en la degustación. e) Se ha descrito la metodología precisa de la degustación. f) Se ha realizado el análisis visual del producto (limpiez, tipo de color, matiz). g) Se ha realizado un reconocimiento de las sensaciones olfativas. h) Se ha realizado una apreciación de las sensaciones gustativas. i) Se ha realizado una valoración global del conjunto de sensaciones, apreciando su equilibrio. j) Se ha realizado una cuantificación de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata. k) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima. l) Se ha identificado la influencia del sistema de elaboración en las características sensoriales del producto. m) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo. n) Se ha identificado la influencia de las condiciones de conservación en la calidad. o) Se ha valorado la calidad organoléptica del vino y su evolución en el tiempo. p) Se han identificado los diferentes protocolos de cata según el tipo de producto. q) Se ha valorado la concordancia entre las características organolépticas apreciadas y el tipo de producto catado. r) Se ha valorado la relación calidad / precio del producto.</p>
<p>Resultado de aprendizaje 4</p>	<p>Reconoce el origen geográfico de los productos, describiendo sus características específicas.</p>

Criterios de evaluación RA 4	<p>a) Se han analizado las características vitivinícolas de las diferentes regiones productoras.</p> <p>b) Se han analizado las variedades y las técnicas propias de elaboración de cada región.</p> <p>c) Se ha caracterizado la tipicidad del vino que se relaciona con un área geográfica determinada, región, denominación de origen.</p> <p>d) Se han identificado los atributos varietales.</p> <p>e) Se ha reconocido los matices organolépticos originados por las técnicas singulares de elaboración.</p> <p>f) Se han identificado las Denominaciones de Origen de España.</p>
------------------------------	--

Resultado de aprendizaje 5	Identifica el valor sociocultural del vino, relacionándolo con la historia, el impacto social, su influencia en la salud y el enoturismo.
Criterios de evaluación RA5	<p>a) Se ha analizado la evolución de la vid y el vino a través de la historia, su origen, su comercio e importancia en las diferentes etapas históricas.</p> <p>b) Se ha valorado la repercusión de la viticultura en el desarrollo rural y mantenimiento del medio ambiente.</p> <p>c) Se han reconocido las bodegas más importantes de cada región.</p> <p>d) Se ha identificado la influencia de las bodegas en el prestigio de las regiones productoras.</p> <p>e) Se ha reconocido el enoturismo como valor añadido para las bodegas y su entorno.</p> <p>f) Se han identificado los criterios establecidos en el maridaje de los vinos y alimentos</p> <p>g) Se han reconocido los efectos para la salud del consumo de vino y otros productos derivados</p>

8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Para la evaluación del módulo profesional los instrumentos y procedimientos elegidos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada, como son las capacidades, que quedan resumidos en el siguiente cuadro:



Capacidades	Procedimientos /Instrumentos
<p>Adquisición de los conocimientos, vocabulario, los códigos y las técnicas propias del módulo</p> <p>Comprensión y producción de mensajes orales y escritos con corrección y autonomía en castellano o al nivel adecuado en lenguas extranjeras.</p>	<p>Exámenes y pruebas de diversos tipos, orales y escritas, que evalúen tanto la adquisición de conocimientos como las destrezas propias de de la cata y cultura vitivinícola, a partir de propuestas e informaciones de distinto carácter y origen, así como la observación y registro de las intervenciones, exposiciones, entrevistas o debates orales y de la capacidad de análisis, de expresión y de redacción en los diversos ejercicios escritos.</p>
<p>Adquisición de hábitos de trabajo en cuanto a la constancia en el esfuerzo en el aula y en las tareas de casa, el cuidado en la ejecución y presentación de todo tipo de trabajos, así como el orden y el razonamiento lógico, entre otras.</p> <p>Uso de la tecnologías</p>	<p>Análisis de las producciones de los alumno/as: Blog, Cuadernos de cata, ejercicios, informes, trabajos específicos y valoración de la evolución de los mismos en cada alumno.</p> <p>Observación y valoración de la destreza en el uso de las nuevas tecnologías. Participación en Classroom, elaboración de materiales digitales etc.</p>

Capacidades	Procedimientos /Instrumentos
Actitud manifestada en el conjunto de actividades de aprendizaje desarrolladas, incluyendo la puntualidad, la asistencia activa, la relación y participación en tareas y trabajos de grupo, el comportamiento y el cumplimiento de normas generales y específicas, y las actitudes solidarias y respetuosas respecto a los demás y respecto al patrimonio común, tanto próximo -el instituto--, como el patrimonio cultural y medioambiental.	Registro personal de la asistencia y del grado de cumplimiento de las normas de convivencia, observación diaria y valoración de la participación y del conjunto de actitudes y capacidades manifestadas en trabajos de equipo e individuales, así como en el conjunto de las actuaciones del alumno y en cuantas actividades se programen.
Aprender a utilizar de forma adecuada los materiales de uso común en el aula . Orden y limpieza en el aula de cata y bodega .	Observación y registro del cumplimiento de las normas establecidas para el normal funcionamiento del aula de cata y bodega. Recuperación o reciclaje de los materiales de uso común en el aula.

PROCEDIMIENTO	INSTRUMENTO	
Análisis y valoración del trabajo	Pruebas específicas	Pruebas escrita y prácticas Exposición de un tema, en grupo o individualmente. Cuestionarios
	Producciones de los alumnos/as	Cuadernos de cata, Ejercicios/Informes/trabajos específicos



	Registro del uso de las nuevas tecnologías	Uso del correo electrónico y Participación en Classroom, Elaboración de materiales digitales etcetc. Creación de un blog y mantenimiento
Intercambio Oral: Exposición, debates y puestas en común	Rúbricas de exposición	

PROCEDIMIENTO	INSTRUMENTO		
Observación	Registro personal y Diario de Trabajo	Actitudes	Asistencia Cumplimiento normas convivencia Participación Actitud en trabajos en equipo Respeto normas del Aula de cata
		Destrezas /conocimientos	Intervenciones Exposiciones Debates orales capacidad de análisis, expresión /redacción en los diversos ejercicios escritos. Destrezas en cata
	Rubrica de participación /actitud		

PRUEBAS ESPECÍFICAS

Para la superación de las pruebas objetivas se requiere, mínimo, una nota final $\geq 5/10$ para poder sumar el resto de apartados.

Por cada evaluación se realizará al menos una **prueba escrita teórico práctica global al final de cada evaluación.**

- La estructura de las pruebas podrán ser diferentes: varias preguntas cortas, desarrollo de un tema, batería de cuestiones muy puntuales, etc..., figurando en el ejercicio la calificación máxima que se puede obtener en cada pregunta.
- En cualquiera de las preguntas se podrán introducir aspectos relacionados con las prácticas realizadas y actividades realizadas en la empresa, sobre las muestras sobre las que se han practicado en clase así como sobre los juegos de aromas y sabores de que dispone el Departamento. También se podrán poner pruebas objetivas tipo test.

Para la corrección de las pruebas específicas escritas , se tendrán en cuenta también los siguientes criterios:

Conocimiento y uso correcto del lenguaje enológico y del vocabulario de cata.

Conocimiento de los conceptos, principios y teorías de las distintas ciencias relacionados con los contenidos curriculares del módulo.

Capacidad de razonar y comentar los procesos seguidos en la resolución de cuestiones y ejercicios de aplicación práctica.

Capacidad de analizar datos expresados en tablas y representaciones gráficas así como interpretar y realizar informes donde se expresen datos enológicos.

ACTIVIDADES Y TRABAJOS EN GRUPO

En las actividades y trabajos en grupo (debates, informes, trabajos, exposiciones...), se calificarán evaluándose, tanto la calidad de los trabajos



como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. Se tendrá en cuenta también la integración de los alumnos en el grupo y el diálogo con los otros grupos.

También se da importancia a la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como redactar los informes y tareas escritas con la corrección que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado oral y escrito. Se valorará la correcta ortografía y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo.

Se tendrá en cuenta las actitudes desarrolladas y el comportamiento correcto. De este modo se podrán poner de manifiesto las deficiencias o errores en la comprensión de los conceptos y procesos.

PRODUCCIONES Y REGISTROS DE ACTIVIDAD

- Se valorará el trabajo del alumno a lo largo del curso sobre todo en lo referente a la asistencia a clase, orden y limpieza y destrezas y habilidades en la sala de cata, presentación de informes sobre trabajos de clase y sobre las prácticas realizadas.
- El mantenimiento de actitudes negativas podría llevar a no superar el módulo, así como a la adopción de las oportunas acciones correctoras/sancionadoras según se contempla en el Reglamento de Convivencia del Centro.
- El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso, incluyendo su valoración en la nota final de curso.
- La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los

resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

Los **criterios de asistencia** serán los que se ajustan a los indicados en la parte general de la programación de departamento. (al menos un 80% de asistencia , siendo obligatoria la asistencia a las clases prácticas)

8.4. Los criterios de calificación

Los criterios de calificación se aplican específicamente para el alumnado presencial y el alumnado dual.

En el periodo inicial y de formación en alternancia la evaluación será de la siguiente forma:

1) Evaluación del alumnado presencial durante las dos evaluaciones parciales

Procedimientos de evaluación	Instrumentos	Valoración	
Observación sistemática	Registro del trabajo en el aula Puntualidad, orden y limpieza ,interés , integración y respeto, participación en clase y participación en las actividades de los proyectos específicos de Dual	10%	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 el módulos profesionales.
Análisis de las producciones , Exposiciones y debates orales. Valoración del trabajo	Trabajo de clase. 5% Informes prácticos 5% Trabajos monográficos.5% Uso de las TICs 5% Exposición oral trabajos monográficos, 5% Debate . puesta en común 5%	20%	Estos trabajos deberán reflejarse en un Cuaderno de cata <u>Uso de las Tics :</u> Elaboración de un Blog /Cuaderno de cata digital. y su mantenimiento, Archivos en distinto formato. Buen uso de los PC del aula.



Procedimientos de evaluación	Instrumentos	Valoración	
	Pruebas Objetivas de preguntas cortas y largas , que incluyan la resolución de problemas y casos prácticos, análisis de informes, en relación a los criterios de evaluación asociados. Autoevaluación	70%	Será necesario obtener una nota superior ≥ 5 para sumar el resto de apartados

2) Evaluación del Alumnado Dual

2.1 Primera Evaluación Parcial: formación inicial y Formación en Alternancia.

2.1.a. Formación inicial

Procedimientos de evaluación	Instrumentos	Formación Inicial	
Observación sistemática	Registro del trabajo en el aula Puntualidad, orden y limpieza ,interés , integración y respeto, participación en clase y Participación en los proyectos específicos de formación Dual	10%	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 el módulos profesionales.
Análisis de las producciones , Exposiciones y debates orales. Valoración del trabajo	Trabajo de clase. 5% Informes prácticos 5% Trabajos monográficos.5% Uso de las TICs 5% Exposición oral trabajos monográficos, 5% Debate . puesta en común 5%	20%	Estos trabajos deberán reflejarse en un Cuaderno de cata <u>Uso de las Tics :</u> Elaboración de un Blog /Cuaderno de cata digital. y su mantenimiento, Archivos en distinto formato. Buen uso de los PC del aula.

Procedimientos de evaluación	Instrumentos	Formación Inicial	
	Pruebas Objetivas de preguntas cortas y largas , que incluyan la resolución de problemas y casos prácticos, análisis de informes, en relación a los criterios de evaluación asociados. Autoevaluación	70%	Será necesario obtener una nota superior ≥ 5 para sumar el resto de apartados

2.1.b Formación en alternancia

	Procedimientos de evaluación	Instrumentos	Valoración
Evaluación de la formación en centro. Tutor académico 65%	Observación sistemática	Observación directa del trabajo Puntualidad, orden y limpieza, interés , integración y respeto. participación en clase y Participación en los proyectos específicos de formación Dual.	10%
	Análisis de las producciones, Exposiciones y debates orales. Valoración del trabajo	Trabajo de clase. Informes prácticos Trabajos monográficos. Uso de las TICs Exposición oral trabajos monográficos, debate. puesta en común.	20%
		Pruebas objetivas con preguntas cortas y largas , que incluyan la resolución de problemas y casos prácticos, análisis de informes, Autoevaluación. En todos los casos asociados a los criterios de evaluación	70%



Evaluación de la formación en empresa. Tutor empresa 35%	Observación sistemática	-Registro en ficha de seguimiento del tutor laboral (asistencia, puntualidad, orden y limpieza ,interés , integración y respeto). y aspectos de la Actividad formativa.	30%
	Valoración del trabajo	Realización de las actividades Formativas	70%

La nota final de esta evaluación será la media aritmética de la valoración de la formación inicial y de la formación en alternancia. En cualquier caso será necesario superar cada parte con un a nota mayor o igual a 5 .

Si el alumno dual no realiza las actividades programadas para el trimestre y no posee nota para el trimestre en la empresa , la nota de la evaluación para el módulo de cata será 100% la correspondiente a la de la formación en centro, con los porcentajes aplicables al alumnado presencial.

2.1 Segunda Evaluación Parcial: Formación en Alternancia

	Procedimientos de evaluación	Instrumentos	Valoración
Evaluación de la formación en centro. Tutor académico 65%	Observación sistemática	Observación directa del trabajo en la empresa. Puntualidad, orden y limpieza, interés , integración y respeto.	10%
	Análisis de las producciones, Exposiciones y debates orales. Valoración del trabajo	Trabajo de clase. Informes prácticos Trabajos monográficos. Uso de las TICs Exposición oral trabajos monográficos, debate. puesta en común.	20%

		Pruebas objetivas con preguntas cortas y largas , que incluyan la resolución de problemas y casos prácticos, análisis de informes, Autoevaluación. En todos los casos asociados a los criterios de evaluación	70%
Evaluación de la formación en empresa. Tutor empresa	Observación sistemática	-Registro en ficha de seguimiento del tutor laboral (puntualidad, orden y limpieza ,interés , integración y respeto). y aspectos de la Actividad formativa.	30%
35%	Valoración del trabajo	Realización de las actividades Formativas	70%

La nota final de esta evaluación será la suma del resultado de la evaluación en empresa y la valoración de la formación en centro. En cualquier caso será necesario superar cada parte con un a nota mayor o igual a 5 para que puedan sumarse.

Si el alumno dual no realiza las actividades programadas para el trimestre y no posee nota para el trimestre en la empresa , la nota de la evaluación para el módulo de cata será 100% la correspondiente a la de la formación en centro, con los porcentajes aplicables al alumnado presencial.

3) **Nota final del módulo de Cata :** Evaluación y Calificación Final

Una vez realizadas y superadas las 2 evaluaciones parciales, se hará la media de estas , obteniendo así la nota del módulo de Cata y Cultura Vitivinícola. Para la superación del módulo la nota ha de ser igual o mayor de 5. Esta nota se puede ver modificada si el alumno o la alumna decide subir nota en el periodo entre el 21 de Abril y el 22 de Junio.



Calificación Final

Una vez obtenidas las calificaciones definitivas del módulo, al ser HLC (Vitivinicultura en Climas Cálidos) un módulo asociado al de Cata y cultura vitivinícola, en la evaluación final habrá una sola nota que se reflejará en el módulo de Cata. Así pues, la nota final del módulo de Cata y Cultura Vitivinícola será la media aritmética de la nota final estos los módulos Cata y HLC. Para poder realizar la media los dos módulos deberán estar superados con al menos con un 5.

Nota de cada evaluación parcial.

	EVALUACIÓN PARCIAL
Alumnado presencial	FORMACIÓN EN CENTRO

EVALUACIÓN PARCIAL Alumnado dual		
	FORMACION EN CENTRO	FORMACION EN EMPRESA
1º evaluación parcial	50%	50%
2º evaluación parcial	65%	35%

Nota final del módulo de Cata : Evaluación y Calificación Final

Una vez realizadas y superadas las 2 evaluaciones parciales, la nota del módulo de Cata y Cultura Vitivinícola se pueden ver modificada si el alumno o la alumna decide subir nota en el periodo entre el 21 de Abril y el 22 de Junio.

Una vez obtenidas las calificaciones definitivas del módulo, al ser HLC (Vitivinicultura en Climas Cálidos) un módulo asociado al de Cata y cultura vitivinícola, en la evaluación final habrá una sola nota que se reflejará en el módulo de Cata. Así pues, la nota final del módulo de Cata y Cultura Vitivinícola será la media aritmética de la nota final estos los módulos Cata y HLC. Para poder realizar la media los dos módulos deberán estar superados con al menos con un 5.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste a los alumnos a que su rendimiento escolar sea valorado con criterios de plena objetividad, el centro educativo da a conocer los criterios de calificación para obtener la evaluación positiva en este módulo profesional, que se colgarán en la página del centro con el resto de la programación del departamento e Industrias Alimentarias y en el aula virtual de Classroom de la profesora para el módulo.

8.5. Programas de refuerzo y recuperación.

8.5.1. Periodos de recuperación

El periodo destinado a la recuperación parcial o total del módulo alumno realizará en el periodo comprendido entre la finalización de clases y el 22 de junio, antes de la evaluación final. Periodo en el que se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumnado a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final.

En este mismo periodo el alumnado que desee mejorar su calificación final harán una prueba escrita teórico-práctica de todos los del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro.

8.5.2. Programa de refuerzo y pendientes

La recuperación



Se trata una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que se trata de evaluación continua y de una formación integral del alumno.

Programa de refuerzo:

A aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

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

Problemas ante diferentes ritmos de aprendizaje. Con el uso de la plataforma virtual de apoyo, la gestión de los ritmos de aprendizaje se adapta a los diferentes perfiles que puede presentar el alumnado.

Pendientes

Al tratarse de un módulo del segundo curso, no existe necesidad de tratamiento de pendientes, sino que su no superación en la convocatoria extraordinaria de Junio, implica su matriculación para el curso académico siguiente o sucesivos

Durante este curso hay 1 alumno que presenta este módulo como repetidor.

8.6. La evaluación de la práctica docente

Se realizará al termino de cada evaluación, elevando las propuestas de mejora para el próximo trimestre o curso.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

9.1. La atención a la diversidad

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Superior en Vitivinicultura habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo.

9.2. La atención al alumnado con NEE

Durante el presente curso no se han detectado alumnos con necesidades educativas especiales, en caso de que se detecten, se hará una primera valoración conjuntamente con el departamento de orientación y el tutor, y su fuera necesaria se llevarían a cabo adaptaciones de acceso al currículo individualizado para esos alumnos según la valoración psicopedagógica realizada por el departamento de orientación que tendrá carácter eminentemente contextual para lo que es necesaria la implicación de otros agentes como profesorado, tutores y padres.

Se valorará la adecuación de actividades de enseñanza/aprendizaje, metodología, recursos e instrumentos de evaluación planificados en la programación del módulo, modificándose lo que fuese necesario. Toda modificación que se realice en la programación del módulo deberá estar desarrollada y señalada como adaptación curricular personalizada.

9.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.



10. Las unidades de trabajo : secuenciación y temporización

Temporalización de los resultados de aprendizaje

	Nº	1º Trimestre				2ª Trimestre			3ª Trimestre		
		Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
						Fecha Eval.			Fecha Eval.		Fecha Eval.
1	1										
2	2										
3	3										
4	4										
5	5										

PARTE 1	FORMACIÓN INICIAL	Nº de horas: 12
<p>CONTENIDOS: BLOQUE 1.- Preparación de materiales e instalaciones de cata.</p> <p>UT 1: Preparación de materiales e instalaciones de cata.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de los equipos y materiales utilizados en la cata. • Sala de cata. Instalaciones. Condiciones ambientales. • Criterios para la presentación de los vinos. Temperatura. Decantación <p>UT 2: La cata y sus Tipos. Métodos de análisis Sensorial.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de cata. Las fichas de cata. Vocabulario. • Métodos de entrenamiento sensorial. • Orden y limpieza en las instalaciones y materiales. 		
<p>RA1</p> <p>Prepara los materiales e instalaciones de la cata valorando su influencia en la apreciación de las características sensoriales.</p>		
<p>CRITERIOS DE EVALUACIÓN RA1</p> <p>a) Se han descrito las condiciones ambientales y su influencia en la cata.</p> <p>b) Se han descrito las instalaciones y equipamientos de la sala de cata.</p> <p>c) Se ha analizado la influencia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales.</p> <p>d) Se ha valorado la influencia de la temperatura de servicio del vino en la apreciación de sus características.</p> <p>e) Se ha reconocido cuándo y cómo se debe decantar un vino.</p> <p>f) Se han identificado los tipos de cata: analítica, de apreciación y clasificación, de análisis gustativo descriptivo.</p> <p>g) Se ha reconocido el vocabulario técnico que describe las sensaciones organolépticas.</p> <p>h) Se han identificado las fichas de cata.</p> <p>i) Se han descrito los métodos e instrumentos para el entrenamiento sensorial.</p>		



PARTE 2	ENSEÑANZA EN HORARIO DE FORMACION DUAL TRAS LA FORMACION INICIAL	Nº de horas: 1h/ Semana
Contenidos básicamente teóricos de cata		

PARTE 3	ENSEÑANZA EN HORARIO DE FORMACION SOLO PRESENCIAL TRAS LA FORMACION INICIAL	Nº de horas: 2h/semana
Contenidos Prácticos de cata		

Dado que la evaluación continua se desarrolla a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, se hace necesaria la asistencia del alumnado a las actividades programadas, de modo que la falta a clase reiterada provoca la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de evaluación y la propia evaluación continua.

11. Revisión y evaluación de la Programación

1 seguimiento de la programación didáctica

Al acabar cada trimestre y realizar el análisis de los resultados académicos en el módulo se harán las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

Fechas de revisión de la Programación didáctica:

1ª evaluación Fecha	2ª evaluación Fecha	3ª evaluación Fecha	...	Final de curso Fecha

2 propuestas de mejora

Tras la revisión de la programación , una vez realizada la autoevaluación del proceso enseñanza-aprendizaje se anotarán las propuestas de mejora para el próximo curso

3 evaluación de la programación didáctica

PLANTILLA PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Módulo: _____

INDICADORES DE EVALUACIÓN	A lo largo del curso (evaluación continua)	Al final del curso (evaluación final)
1º) Resultados de la evaluación del curso en área o materia	Si los resultados no son los deseados, se proponen los siguientes ajustes o adaptaciones:	<i>Propuestas de mejora en la programación didáctica del próximo curso:</i>
2º) Coherencia y adecuación de las variables metodológicas	Si se valora que no existe coherencia o adecuación de las variables metodológicas se proponen los siguientes ajustes o adaptaciones:	<i>Propuestas de mejora en la programación didáctica del próximo curso:</i>



3º) Contribución de la metodología a la mejora del clima de aula y de centro	Si se valora que la metodología no contribuye a la mejora del clima de aula y de centro, se proponen los siguientes ajustes o adaptaciones:	<i>Propuestas de mejora en la programación didáctica del próximo curso:</i>
--	---	---

Firmado (profesores/as que imparten este módulo)

12. Bibliografía



DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0090 HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:
VITIVINICULTURA EN CLIMA
CÁLIDO.*PRESENCIAL/DUAL*

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	CFGS VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN.
DURACIÓN:	63 Horas/3 horas a la semana (21 semanas)
MODALIDAD	Presencial/Dual
GRUPO:	Segundo
PROFESOR/A:	D. MANUEL A. COBO HEREDIA
CURSO ESCOLAR:	2022 / 2023

1. Introducción.

La formación profesional comprende un conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación en la vida social, cultural y económica. Incluye las enseñanzas propias de la formación profesional inicial, las acciones de inserción y reinserción laboral de los trabajadores y las trabajadoras, así como las orientadas a la formación continua en las empresas, que permitan la adquisición y la actualización permanente de las competencias profesionales. Asimismo la formación profesional en el sistema educativo, tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de la vida, así como contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática.

Con respecto al módulo de Horas de Libre Configuración está diseñado por el centro docente, de conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, sobre el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Vitivinicultura, se indica que el objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Industrias Alimentarias, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas. El departamento de la familia profesional de Industrias Alimentarias deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado; estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán, por tanto, con carácter anual. Las horas de libre configuración se organizarán de alguna de las tres formas siguientes:

a) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de estar dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, las citadas horas serán impartidas por profesorado con atribución docente en alguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, las citadas horas serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías. Cuando no exista en el centro docente profesorado de estas especialidades, la impartición de estas horas se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Cuando el ciclo formativo tenga la consideración de bilingüe o cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación en idioma, las citadas horas de libre configuración serán impartidas por



docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Por acuerdo del Departamento a finales del curso 2009/2010 y continuando en los siguientes, se decidió que estas horas se dedicaran a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título y más concretamente prestando especial atención a profundizar en la especificidad de la vitivinicultura en climas cálidos y por extensión a la vitivinicultura andaluza. De esta forma se asociará al módulo de Cata y cultura vitivinícola para establecer una ampliación de los aspectos más relevantes de los vinos que se producen y consumen en estas zonas. En nuestro centro el módulo de HLC se ha orientado hacia la complementación de la vitivinicultura en clima cálido

2. Contextualización

- Características del Grupo-clase

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado superior tienen 18 – 20 años, siendo la edad mínima de 17, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida. En nuestro centro se tiene un amplio rango de edades.

Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de bachillerato; no obstante, suele ser significativo el número de alumnado proveniente de grado medio, aunque también se puede encontrar alumnado que proviene del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado superior, o incluso con titulación universitaria.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría del alumnado busca una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión.

Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnado preocupado por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Debido a esta situación durante el curso se realizará una vinculación de aquello aprendido en el aula o laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrar al alumnado la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros y compañeras, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. El alumnado de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumnado con ese grupo de iguales.

Se debe favorecer la autonomía en el trabajo apoyando la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, el alumnado de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

- **Entorno**

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos todos los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de módulo sólo se señalan, de todos los rasgos que hay en el PEC, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Horas de Libre Configuración del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es nuestro IES sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia profesional de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.



La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las instalaciones del Centro señalo, entre otras, taller -bodega, almazara, sala de cata, laboratorios compartidos con departamentos de procedencia y sala de crianza de vinos tintos y generosos.

La relación con el Ayuntamiento es buena de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

También se tienen colaboraciones con organizaciones públicas como el IVAGRO (dependiente de la Universidad) y el IFAPA (dependiente de la Conserjería de Agricultura)

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de Horas de Libre Configuración ; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre el profesorado se realiza habitualmente trabajos en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

3. Las Competencias

3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional

Se indican a continuación las finalidades del módulo de Horas de Libre Configuración en la industria vitivinícola , que tiene carácter integrador y complementario respecto del resto del Título del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura.

El módulo profesional de Horas de Libre Configuración contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.

- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vermouths y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto con las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

Al ser un módulo profesional integrador se encuentra relacionado con todas las cualificaciones profesionales y las unidades de competencias del título, que son las siguientes:

Cualificaciones profesionales completas:

- a) Enotecnia INA 016_3 (RD 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.

UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.

UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.

UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.

- b) Industrias derivadas de la uva y del vino INA 240_3 (RD 729/2007, de 8 de junio) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.

UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.

UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.

UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vermut y otros productos derivados.

UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.



4. Los objetivos

4.1. Los resultados de aprendizaje

Desde esta materia se pretenden alcanzar los siguientes resultados de aprendizaje:

En cuanto a la Viticultura en Climas cálidos:

1. Determina la idoneidad del establecimiento del viñedo, analizando los factores naturales que intervienen.
2. Planifica la plantación, relacionando las variedades y patrones con las características del vino que se va a elaborar.
3. Establece el sistema de conducción del viñedo, justificando su elección.
4. Organiza las labores culturales, relacionándolas con las características del producto a obtener.
5. Coordina los tratamientos fitosanitarios seleccionando los productos y técnicas respetuosas con el medio ambiente.
6. Controla el estado de madurez de la materia prima relacionándolo con la calidad del producto final.

En cuanto a la Vinicultura en Climas Cálidos:

1. Organiza la vendimia, teniendo en cuenta su madurez y la protección de su calidad para la producción.
2. Organiza los equipos e instalaciones para la vinificación y planifica su aprovisionamiento durante la campaña y coordina al equipo humano.
3. Controla operaciones prefermentativas, Registros y recepción de la vendimia.
4. Conducción de la fermentación alcohólica y de la maceración. Distingue los procesos de vinos tintos y blancos
5. Organiza el descube y prensado. Tiene en cuenta el tipo de vinificación; tinto o blanco.
6. Conduce la fermentación maloláctica y detecta sus desviaciones.
7. Organiza la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

En cuanto a la Vitivinicultura andaluza: Elaboración de vinos especiales, brandies y vermouths andaluces.

1. Conoce el procedimiento de elaboración y envejecimiento de vinos especiales, brandies y vermouth andaluces. Prepara los materiales e instalaciones de la cata valorando su influencia en la apreciación de las características sensoriales de los vinos andaluces.
2. Reconoce las características sensoriales de los vinos, brandies, vermouth y otros productos andaluces analizando las fases de la degustación.
3. Cata productos clima cálido relacionando las sensaciones organolépticas con su calidad.
4. Reconoce el origen geográfico de los productos de las DD.OO. de Andalucía, describiendo sus características específicas.
5. Identifica el valor sociocultural del vino, relacionándolo con la historia, el impacto social, su influencia en la salud y el enoturismo en Andalucía.

4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.
- h) Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- n) 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.

4.3. Orientaciones Pedagógicas

Este módulo complementa la formación de otros módulos profesionales especialmente en la función de Producción de materias primas, elaboración/transformación. Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los diferentes subsectores del sector vitivinícola.

4.4. Líneas de actuación

Las **líneas de actuación** en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional relacionados con la Viticultura en Climas Cálidos versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.
- Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo.
- Ejecución de los tratamientos fitosanitarios en el viñedo, con las medidas de protección necesarias y con el máximo respeto por el medio ambiente.
- Realización e interpretación de los análisis que permiten controlar la madurez.
- Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras zonas.

Las **líneas de actuación** en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional de Viticultura en Climas Cálidos versarán sobre:

- Planificación y programación de la vendimia, recepción de la materia prima y operaciones de vinificación.



- Organización de equipos e instalaciones de las diferentes vinificaciones.
- Control de la limpieza, el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones.
- Conducción de la fermentación alcohólica, maceración, operaciones de descube y prensado y fermentación maloláctica.
- Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos, instalaciones y productos enológicos.
- Innovaciones tecnológicas en las operaciones de vinificación.
- Control medioambiental de la vinificación: Residuos contaminantes, uso eficiente de los recursos, especialmente agua y electricidad.

Las **líneas de actuación** en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional de Vitivinicultura andaluza: Elaboración de vinos especiales, brandies y vermut andaluces versarán sobre:

- Particularidades de la vitivinicultura andaluza, dentro de la vitivinicultura en climas cálidos.
- Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características de muestras de diferentes productos de las DD.OO. de Andalucía.
- Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento.
- Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino en nuestra comunidad autónoma.

5. Los contenidos

Bloque 1.- Viticultura en climas cálidos.

- Introducción. Características de la viticultura en Climas Cálidos.
- El clima como factor de la producción vitícola.
- Factores diferenciadores de la viticultura en climas cálidos.
- Producción Integrada en climas cálidos.
- Producción Ecológica en climas cálidos.
- Ejemplo producción ecológica.
- Prevención y control de plagas, enfermedades y malas hierbas en la vid.
 - o Prevención del hongo *Botrytis cinerea*.
 - o Control de fitopatógenos en viñas.
 - o Empleo racional de productos fitosanitarios en viña
- Producciones especiales en climas cálidos: uva de mesa y pasas.
- Mejora genética en variedades de uvas.
- Gestión de la trazabilidad en viña.
- Evaluación de la calidad de la uva.
- Otras alternativas de uso de la uva.

Bloque 2. Vinicultura en climas cálidos.

- Introducción. Consideraciones especiales de la enología en Climas Cálidos.
- Desarrollo y maduración de la uva.
- Elaboración de vinos blancos en climas cálidos. Ejemplo con variedades autóctonas, nacionales y extranjeras.

- Elaboración de vinos tintos en climas cálidos. Ejemplo con variedades autóctonas, nacionales y extranjeras.
- Cata de vinos blancos elaborados en climas cálidos.
- Cata de vinos tintos elaborados en climas cálidos.
- Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas (V.T.)

Bloque 3. Elaboración de vinos especiales, brandies y vermouths andaluces.

- Introducción. Elaboración de vinos de licor.
- Elaboración de vinos de licor: vinos de Oporto, vinos Jaune del Jura, vinos de Madeira y vinos de Marsala.
- Elaboración de vinos de licor andaluces.
 - o Crianza de vinos generosos secos bajo velo de flor.
 - o Crianza fisico-química de vinos generosos secos.
- Elaboración de vinos en la D.O. Jerez-Xèrés-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar.

Cata de vinos generosos secos.

- Elaboración de vinos dulces naturales. Franceses y Andaluces. Cata de vinos dulces naturales.
- Elaboración de vinos en la D.O. Montilla-Moriles.
- Elaboración de vinos de la D.O. Málaga.
- Elaboración de vinos de la D.O. Condado de Huelva. Otros tipos de elaboraciones de vinos.
- Elaboración de Brandy de Jerez. Destilación de vinos. Cata de Brandy de Jerez.
- Elaboración de vermouth de vinos generosos.
- Elaboración de productos innovadores con base de vinos generosos.
- Caracterización y análisis de brandies.
- Caracterización y análisis de vermouth.

TEMPORALIZACIÓN.

La duración del módulo es de 63 horas, con una impartición de 3 horas a la semana, según la ORDEN de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura. Para este curso escolar 2022-23, el módulo comenzará el día 18 de octubre y finalizará el 14 de abril, incluyendo las recuperaciones de la 1ª y 2ª evaluación. Las pruebas de recuperación finales se realizarán entre el 1 y el 22 de junio de 2021.

6. Los elementos transversales

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumnado debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

6.1. Tecnologías de la información y la comunicación



Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

Estará presente en todas las unidades didácticas de los módulos del ciclo con el objetivo de favorecer un aprendizaje más integrado. Internet se ha convertido en una potente herramienta didáctica que permite el acceso a una cantidad ingente de información y abre nuevos canales de comunicación rompiendo barreras temporales y espaciales.

6.2. Trabajo en equipo

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales.

Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje y control del gasto energético de las empresas del sector.

Educación ambiental: Su tratamiento se realiza en la exposición de los contenidos propios de la cultura vitivinícola, viticultura ecológica, producción integrada, en la gestión de residuos que presentan problemas medioambientales concretos, como impregnación general de todos los temas y en la vida del centro ya que se fomenta una actitud ante el reciclaje. Además las salidas al medio natural favorecerán el que se establezcan normas básicas de actuación para no perjudicar los ecosistemas, se valoren las actitudes para la conservación de los recursos naturales, se valoren las formas de energía y otros contaminantes y se propongan medidas para su cuidado y conservación.

Educación para la salud: Como ya se ha indicado con anterioridad es fundamental conocer las ventajas y los inconvenientes que suponen el consumo de productos enológicos sobre la salud y educar en un consumo moderado y responsable tanto de vinos como de otros productos derivados. Ejemplo de ello lo constituye lo que se ha dado en llamar “la paradoja francesa”.

6.4. Valores, habilidades sociales y personales

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia,...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

Educación Moral y cívica: Su relevancia en el campo de la ciencia es enorme. La responsabilidad de los investigadores, las implicaciones éticas de determinados desarrollos científicos, como la manipulación genética, etcétera, nos ayudarán a trabajar estos contenidos.

6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

Educación para el consumidor: La educación para el consumidor está estrechamente relacionada con los contenidos de las industrias alimentarias.

6.6. Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector para favorecer el enriquecimiento personal y crear criterio personal la lectura de temas relacionados con nuestra materia estará presente en nuestra práctica docente.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación. Se presentan hombres y mujeres en situación de igualdad, tanto en el ámbito del trabajo científico como en otros cotidianos. Se utiliza un lenguaje «coeducativo» y tanto las imágenes como los textos excluyen cualquier discriminación por razón de sexo. Esta situación debe servir como base para una educación en la igualdad de oportunidades que se extienda no sólo al entorno científico, sino también a la vida cotidiana.
10. Forma Joven.



11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDecine
19. Proeducar: Reincorporáte
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Inicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A
Red Andaluza de Ecoescuelas’

Durante el desarrollo en el aula de las programaciones de los distintos módulos se fomentará el respeto hacia los valores recogidos en la Constitución y en el Estatuto de Andalucía. Además merecen un tratamiento especial determinados elementos transversales porque conciernen directamente a los contenidos propios del módulo. Muchas de ellas se trabajan mediante las actividades complementarias y extraescolares:

Cultura andaluza: En el desarrollo de la programación se potenciará el conocimiento de la realidad natural, social y cultural de Andalucía de forma que se posibilite el proceso de enseñanza-aprendizaje desde los referentes inmediatos del alumno. Desde este punto de vista el Ciclo Superior de Vitivinicultura se imparte en una zona geográfica, la del Marco de Jerez, con gran tradición y cultura vitivinícola propia muy enraizada en nuestro entorno familiar y próximo.

Interdisciplinar

En orden a trabajar con un planteamiento integrado, significativo y relevante del proceso de enseñanza y aprendizaje, la interdisciplinariedad de los contenidos facilitará que el alumnado adquiera unos saberes coherentes, actualizados y contextualizados.

Actividades que se proponen a nivel interdisciplinar:

- Trabajos monográficos o de investigación
- Actividades Complementarias y Extraescolares: se buscarán un desarrollo horizontal con los diferentes módulos de manera que sean un complemento importante en la formación. Proponemos salidas del centro que serán preparadas en coordinación con los profesores de los distintos módulos del ciclo.

7. La metodología.

La Metodología es el componente de la Programación que indica cómo se plantea la forma de trabajar; es decir, lo propio de la Metodología es indicar el **modo de llevar a la práctica lo planificado, de realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.**

La Intervención Didáctica debe ser activa y participativa, para lo cual se debe basar en los siguientes Principios Básicos:

- Conocer el desarrollo de las capacidades y conocimientos previos.

- Favorecer la construcción de aprendizajes significativos, tanto desde el punto de vista de la materia como personal y social.
- Desarrollar la capacidad de aprender a aprender (estrategias y habilidades de planificación de su propia actuación de aprendizaje).
- Potenciar el desarrollo de la actividad mental, trabajo individual, en grupo, búsqueda de conexiones entre contenidos.

Establecemos las siguientes líneas básicas de actuación para que la metodología a seguir resulte atrayente para el alumnado.

- La fase explicativa y expositiva de la unidad didáctica se fundamentará en la participación e intervención directa del alumnado.
- El proceso de autoaprendizaje y el desarrollo de capacidades de comprensión y análisis será básico en el conocimiento previo que debe adquirir el alumno para enfrentarse a cada unidad.

Sin olvidar que no todos los alumnos son capaces de aprender al mismo ritmo y con la misma intensidad, la atención a la diversidad debe ser una de nuestras líneas.

7.1. Los principios didácticos o metodológicos

Según Suárez Díaz R. (2005), en nuestro proceso educativo debemos seguir unas líneas de trabajo para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea de calidad y produzca la mayor eficacia:

La base del aprendizaje son los **principios de aprendizaje** que nos vienen dados por las corrientes psicopedagógicas actuales (aprendizaje social: A. Bandura y cognitivismo -constructivismo : J. Piaget, D. Ausubel., L.S. Vygotski Y J. Bruner).

En **formación profesional** debe trabajarse de acuerdo con las orientaciones metodológicas, que se encuentran en las disposiciones curriculares indicadas anteriormente.

Una aplicación de los principios de aprendizaje y de las orientaciones metodológicas al módulo de HLC son las **líneas metodológicas** más idóneas para este **módulo**, que deben atenerse a lo que nos marcan **los principios de aprendizaje**, como indica la tabla que sigue:

Principios de aprendizaje	Líneas metodológicas para el módulo de Horas de Libre Configuración en la Industria Vitivinícola
<i>PARTIR DE LA SITUACIÓN DEL ALUMNADO</i>	Se tendrá en cuenta el nivel de competencia cognitiva, en cuanto a interés, concentración, estilo y ritmo de aprendizaje, etc... de los alumnos/as y los conocimientos que ha construido anteriormente, en base a experiencias laborales, cercanía al mundo laboral vitícola, o realización de ciclos formativos de la misma familia profesional o similar, relacionándolos con los procesos de producción de vinos en clima cálido
<i>FACILITAR LA CONSTRUCCIÓN DE LOS APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS</i>	Se utilizará lo que ya conocen acerca de la viticultura y elaboración de vinos de clima cálido para la adquisición de nuevos conocimientos, acerca de los productos de la cultura vitivinícola andaluza.
	Se llevará a cabo la transferencia a otras



<i>PROPICIAR EL APRENDIZAJE FUNCIONAL</i>	situaciones fuera del aula, mediante la visita a empresas colaboradoras, que nos planteen su funcionamiento, y ser conscientes de la realidad del entorno, y posibles soluciones.
<i>POSIBILITAR APRENDER A APRENDER</i>	Se tratará que el alumnado realice aprendizajes por sí solos. <i>El profesorado</i> será un guía que ayude al alumnado enseñándoles a que vayan logrando una autonomía que les permita aprender por sí solos. A través del planteamiento de casos prácticos, cuya resolución, ayude a la adquisición de conocimientos
EL ALUMNADO COMO CENTRO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE	Conseguir que el alumnado construya, modifique y coordine sus esquemas. Al ser ellos mismos quienes llevan a cabo los procesos de elaboración y seguimiento de los productos de clima cálido.
<i>PROPICIAR LA INTERACCIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</i>	La intervención educativa sea un proceso entre el profesor/a y los alumnos/as y entre el alumnado entre sí. A través de preguntas y diálogo tanto en la clases teóricas como durante la realización de tareas en el laboratorio
<i>CREAR SITUACIONES DE APRENDIZAJE MOTIVADORAS</i>	Se presentará el objeto de estudio de modo que conecte con sus intereses y expectativas. Motivar no sólo al principio del trabajo, sino durante el desarrollo del mismo. Planteando posibles cuestiones a las que no sepan dar respuesta, y estas se vayan construyendo a lo largo del desarrollo de la Unidad Didáctica.

7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje

Para atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **Actividades de Aprendizaje - Enseñanza** que sirvan de información al profesorado y que ayuden a aprender al alumnado.

- **Actividades de introducción y conocimientos previos**, para inducir el interés de los alumnos y conocer ideas y opiniones sobre los contenidos que se van a desarrollar.
- **Actividades de Desarrollo**, con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas situaciones de trabajo: individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno.
- **Actividades de consolidación**, para contrastar las ideas nuevas con las previas así como aplicar los nuevos aprendizajes.

- **Actividades de Refuerzo y Ampliación**, para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptaran a las características y necesidades de los alumnos. Las **actividades de refuerzo** para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos. Las **actividades de ampliación** para aquellos alumnos que hayan alcanzado satisfactoriamente los contenidos propuestos realizarán trabajos preparados de antemano para profundizar en ellos, como ligeros trabajos de investigación sobre aspectos interesantes de las unidades. Para su desarrollo se les facilitará abundante bibliografía, direcciones web, etc..
- **Actividades de Evaluación**, además de la observación del alumnado en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos.
En el módulo de proyecto, nos centraremos en los aspectos que nos lleven a la realización del trabajo final y su exposición.

7.3. La organización espacial del aula

El **espacio** que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo, el laboratorio y la bodega. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro.

7.4. La organización de recursos materiales

Entre todos los posibles tipos de recursos y materiales que podemos utilizar, se destacan a continuación los que normalmente conviene utilizar para este módulo.

7.5. Los materiales didácticos

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por el profesorado del módulo, basados en la bibliografía recomendada y se le facilitarán al alumnado de forma online a través de las plataformas educativas. La plataforma educativa Moodle Centros está alojada en los servidores centrales de la Consejería de Educación y Deporte estará a disposición de todos los centros docentes públicos de Andalucía para facilitar el entorno digital de aprendizaje durante el curso 2022/23.

Se han recomendado al alumnado una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.

- Codex Enológico Internacional: Código Internacional de las Prácticas Enológicas. OIV, 2006.
- OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV). Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts. (2006).
- HIDALGO TOGORE, JOSÉ. Tratado de enología (2 tomos). Ed. Mundiprensa (2002).
- RIBEREAU-GAYON. Tratado de enología (2 tomos). Mundiprensa. Ed. Hemisferio sur (Edición en español).
- Manual práctico de Enología. B. Rankine. Editorial Acirbia. 1999.
- El vermut de vino. C. Llaguno y M. C. Polo. Ediciones del CSIC. 1991.



- La utilización de los residuos de la industria vitivinícola en Castilla y León. J. A. López, P. L. de Coca, A. Asensio. Ediciones de la Universidad de Valladolid. 1994.
- Vinos, vermouths, aguardiente y licores de la provincia de Cádiz. A. Ramos. Ediciones de la Universidad de Cádiz. 1997.

7.6. Los materiales curriculares

- Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.
- Material gráfico y de papelería diverso
- Pizarra

7.7. Uso de los recursos TIC.

- Material audiovisual:
 - o Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.
- En algunos de los aspectos será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante presentación virtual, al resto del grupo.
- Recursos web: La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo que puede ser el electrónico corporativo o bien a través de la plataforma Moodle donde facilitarán el correo más usual. Así como es el lugar de realización y entrega de las tareas y trabajos llevados a cabo en el transcurso del curso académico, y actividades complementarias y extraescolares. En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante via sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesorado.

7.8. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos.

Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- Individual:** Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- Parejas:** para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- Grupo clase:** Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes.

7.8.3. La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo. La interacción entre el profesorado se implementa con el uso de la plataforma moodle <http://www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/11008525/moodle/> . Además del uso en tiempo real del teléfono con la creación de un grupo de Whats app del departamento, de carácter voluntario.

7.8.4. La organización y gestión de desdobles

Las sesiones teóricas se realizarán de manera presencial a todo el grupo. Así como las sesiones prácticas en laboratorio o bodega.

8. La evaluación

8.1. Momentos de evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo de HLC es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno o alumna y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje. Se llevará a cabo en varios períodos (inicial, parciales y final).

Al principio de curso se realizará una evaluación inicial para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.



La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumnado de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)

Los criterios de evaluación tienen que ver con los resultados de aprendizaje previstos. A continuación se expresan los criterios de evaluación para cada uno de los tres bloques de aprendizajes:

1. Viticultura en climas cálidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las propiedades del suelo y los factores limitantes del cultivo.
- b) Se han analizado los elementos meteorológicos y los factores geográficos que influyen en el cultivo de la vid.
- c) Se han identificado y calculado los principales índices bioclimáticos vitícolas.
- d) Se ha descrito el ciclo vegetativo y reproductor de la vid y sus estados fenológicos y las singularidades en climas cálidos.
- e) Se ha determinado el tipo de vino que se va a elaborar.
- f) Se ha decidido la orientación del viñedo y el marco de plantación buscando un equilibrio entre el uso de la maquinaria y la obtención de uvas de la máxima calidad.
- g) Se han analizado las características ecofisiológicas de los distintos sistemas de conducción.
- h) Se han seleccionado los materiales y disposición de los sistemas de apoyo de la vegetación y se han organizado las operaciones de manejo de la vegetación en las formas apoyadas: Atado, recogida y guiado de la vegetación.
- i) Se ha seleccionado el sistema de poda, la época y el equipo que se va a utilizar.
- j) Se ha evaluado la influencia de las operaciones en verde sobre el viñedo y la calidad de la uva.
- k) Se han analizado los efectos que las labores culturales (mantenimiento del suelo, abonado, riego) tienen sobre la composición final de la uva.
- l) Se han elegido las técnicas de mantenimiento del suelo (laboreo mecánico, aplicación de herbicidas, sistema mixto, cubierta vegetal) acordes con las características del terreno y con las disponibilidades hídricas para obtener una uva de calidad, potenciando la producción integrada.
- m) Se ha determinado el método óptimo y la maquinaria para la siega de las cubiertas vegetales y la aplicación de herbicidas.
- n) Se ha elegido el tipo, cantidad y periodicidad del abonado, en función de los resultados de los análisis, de los criterios técnicos acordes con el tipo de vino a obtener y de la filosofía de la empresa.
- ñ) Se ha planificado el riego del viñedo en función de la evapotranspiración, del tipo de suelo y de las restricciones legales y se ha seleccionado el método de riego, optimizando el uso del agua.
- o) Se han planificado las operaciones en verde del viñedo.
- p) Se han reconocido los síntomas de plagas, enfermedades y virosis en el viñedo.

- q) Se ha definido el estilo de protección del viñedo de acuerdo con la filosofía de la empresa y se han seleccionado los métodos de lucha contra patógenos potenciando la lucha integrada, biológica y el respeto al medio ambiente.
- r) Se han evaluado los daños que las plagas y enfermedades puedan producir en la planta y en la cosecha para determinar el umbral de tratamiento.
- s) Se ha elegido el tipo, la dosis, el momento de aplicación del producto fitosanitario en función de los criterios técnicos.
- t) Se han descrito las etapas de desarrollo del racimo y se han caracterizado la síntesis y evolución de los principales compuestos de la uva.
- u) Se ha caracterizado y seleccionado el tipo de madurez de la uva.
- v) Se ha seleccionado el tipo de muestreo y su periodicidad según el tipo de madurez y se han realizado los controles básicos para el seguimiento de la madurez.
- w) Se ha valorado la importancia del control de la madurez fenólica (hollejo y pepitas) en las uvas destinadas a la elaboración de vinos de alta gama.
- x) Se han descrito las principales alteraciones que puede sufrir la materia prima durante su maduración.

2. Vinicultura en climas cálidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el estado sanitario y de madurez de la materia prima.
- b) Se ha establecido la fecha de vendimia para cada parcela de la explotación.
- c) Se han analizado las ventajas e inconvenientes de la vendimia manual/ mecánica.
- d) Se ha analizado la influencia de la vendimia mecánica en las características de la uva
- e) Se ha organizado y controlado el grupo de trabajo con instrucciones precisas para recoger y transportar la uva.
- f) Se ha determinado el aporte de sustancias enológicas en función del estado sanitario de la uva y del tipo de transporte.
- g) Se ha preparado la maquinaria, el personal y los medios auxiliares.
- h) Se han identificado las contingencias (meteorológicas, aglomeraciones, averías) y las medidas de actuación.
- i) Se han determinado las condiciones para la pasificación de la uva.
- j) Se han analizado los diferentes procesos de vinificación.
- k) Se ha comprobado el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- l) Se han identificado, para cada vinificación, las condiciones de ejecución, los parámetros que se han de controlar y las medidas correctoras en caso de desviaciones.
- m) Se han reconocido las medidas de seguridad en el manejo de los equipos, en la manipulación de los productos enológicos y en la realización de las operaciones de vinificación.
- n) Se ha establecido el aprovisionamiento de productos enológicos necesarios para la vinificación.
- ñ) Se ha comprobado el funcionamiento de los medios de control: Báscula, toma-muestras, analizadores automáticos y otros.
- o) Se han controlado las operaciones de despalillado y estrujado en función del estado de la materia prima y del tipo de vino que se va a elaborar.
- p) Se ha controlado que el sulfitado se realiza en el momento y dosis adecuadas.
- q) Se han identificado las características del mosto o pasta encubado y se han realizado las correcciones necesarias.



- r) Se ha contrastado que las características de los mostos desfangados se corresponden con las especificaciones previstas.
- s) Se ha asegurado la trazabilidad del proceso, cumplimentando los registros.
- t) Se ha analizado la función de los microorganismos en la fermentación alcohólica y se han adicionado las levaduras seleccionadas en las condiciones requeridas.
- u) Se han identificado los controles (temperatura, densidad, acidez, volátil, cata) que se realizan durante la fermentación alcohólica.
- v) Se han identificado las operaciones necesarias para controlar la fermentación alcohólica (remontados, refrigeración).
- w) Se han identificado las posibles desviaciones del normal desarrollo de la fermentación alcohólica y los riesgos que implican para la calidad del vino. Se han descrito las condiciones de tiempo y temperatura en las que se desarrolla la maceración prefermentativa.
- x) Se han determinado los controles que se realizan para conducir la maceración (color, índice de polifenoles totales, cata).
- y) Se ha valorado el aporte de productos o materias enológicas para mejorar el desarrollo de la fermentación y la maceración.
- z) Se han reconocido las técnicas que favorecen la maceración y su influencia en la calidad del vino (vermut) y se ha valorado la influencia de la biotecnología en la obtención de vinos.

3. Vitivinicultura andaluza: Elaboración de vinos especiales, brandies y vermut andaluces.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la evolución de la vid y el vino a través de la historia, su origen, su comercio e importancia en las diferentes etapas históricas.
- b) Se ha valorado la repercusión de la viticultura en el desarrollo rural de Andalucía y el mantenimiento del medio ambiente.
- c) Se han reconocido las bodegas más importantes de nuestra comunidad autónoma y se ha identificado la influencia de las bodegas en el prestigio de las regiones productoras.
- d) Se ha reconocido el enoturismo como valor añadido para las bodegas y su entorno.
- e) Se han identificado los criterios establecidos en el maridaje de los vinos y alimentos
- f) Se han reconocido los efectos para la salud del consumo de vino y otros productos derivados.
- g) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima.
- h) Se ha identificado la influencia del sistema de elaboración en las características sensoriales del producto.
- i) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.
- j) Se ha identificado la influencia de las condiciones de conservación en la calidad.
- k) Se ha valorado la calidad organoléptica del vino y su evolución en el tiempo.
- l) Se han identificado los diferentes protocolos de cata según el tipo de producto.
- m) Se ha valorado la concordancia entre las características organolépticas apreciadas y el tipo de producto catado.

- n) Se han analizado las variedades y las técnicas propias de elaboración de cada Denominación de Origen andaluza y se han caracterizado la tipicidad de los vinos que se relacionan con un área geográfica determinada, región, denominación de origen.
- ñ) Se han identificado los atributos varietales y las sustancias del vino que impactan en los diferentes órganos sensoriales.
- o) Se ha reconocido los matices organolépticos originados por las técnicas singulares de elaboración.
- p) Se han reconocido los sabores fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.
- q) Se ha realizado una cuantificación de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata.
- r) Se ha valorando la influencia de la temperatura de servicio del vino en la apreciación de sus características.

8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:

Observación sistemática y registro personal	▶ Observación directa del trabajo en el aula, laboratorio, bodega o salidas.
	▶ Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.
	▶ Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación.
	▶ Control de asistencia.
Análisis de las producciones de los alumnos y alumnas	▶ Actividades en clase (problemas, ejercicios, respuestas a preguntas,).
	▶ Informes o textos escritos.
	▶ Trabajos monográficos.
	▶ Memorias de investigación.
Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos	▶ Expresión y calidad en la exposición.
	▶ Calidad de los contenidos.
	▶ Medios utilizados y su uso.
Destrezas y utilización de las TICs	▶ Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual.
	▶ Utilización de las nuevas tecnologías.
Realización de pruebas específicas	▶ Exámenes escritos.
	▶ Exposición de un tema, en grupo o individualmente.
	▶ Cuestionarios.

En las **actividades y trabajos en grupo**, se calificarán, evaluándose tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. También se da importancia a **la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales** con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como **redactar los informes y tareas escritas**



con la corrección que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado oral y escrito. **Se valorará la correcta ortografía** y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las **actitudes desarrolladas** y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, laboratorio, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.

8.4. Criterios de Calificación.

La duración del módulo es de 63 horas, con una impartición de 3 horas a la semana, según la ORDEN de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura. Para este curso escolar 2022-23, el módulo comenzará el día 18 de octubre y finalizará el 30 de marzo, quedando los exámenes de recuperación finales para la semana del 10 al 13 de abril de 2023, incluyendo las recuperaciones de la 1ª y 2ª evaluación.

Las pruebas de refuerzo finales se realizarán entre el 1 y el 21 de junio de 2023.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1ª EVALUACIÓN TEÓRICA 65%		
FORMACIÓN INICIAL PRUEBA OBJETIVA 50% (temas a desarrollar, cuestiones de aplicación, test, problemas, etc...)		REALIZACIÓN DE PRUEBAS ESPECÍFICAS 60%
+ FORMACIÓN COMPLEMENTARIA PRUEBA OBJETIVA 10% (temas a desarrollar, cuestiones de aplicación, test, problemas, etc...)		
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO 35%	TRABAJOS TEÓRICO/ PRÁCTICOS: ELABORACIÓN DE TRABAJOS MONOGRÁFICOS, INFORMES, EXPOSICIONES ORALES SOBRE TEMAS (creación pág web con SITES, EXPOSICIÓN y enlazar en la moodle)	25%
	REALIZACIÓN DE TAREAS A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA	10%

REGISTROS ACTITUDINALES Y DE PARTICIPACIÓN 5%	OBTENCIÓN DE PTOS POSITIVOS DURANTE TAREAS CLASE, ELABORACIÓN ESQUEMAS, ORDEN , LIMPIEZA, HABILIDADES Y DESTREZAS ,ETC ... ASPECTOS ACTITUDINALES (interés / asistencia)	5 %
--	---	-----

1ª EVALUACIÓN PRÁCTICA PRESENCIAL 35%

Realización de una práctica relacionada en clima cálido (se desarrollará junto a la parte teórica), a partir del 22 de noviembre

1ª EVALUACIÓN PRÁCTICA DUAL 35%

Valoración de las ACTIVIDADES en la EMPRESA relacionada con clima cálido se desarrollará (se desarrollará junto a la parte teórica), a partir del 22 de noviembre.

CALENDARIO 1ª Evaluación:

Examen TEÓRICO -----50% del 17 noviembre

Examen TEÓRICO----- --- 10% del 17 de enero

TOTAL HORAS IES /TEÓRICO-PRÁCTICAS= 15+7= 22 Horas (65%)

TOTAL HORAS EMPRESA= 12 Horas (35%)

Calificación 1ª EV HLC : TEÓRICO: **65%+ PRÁCTICA: 35%**

XXX

2ª EVALUACIÓN TEÓRICA 36%

FORMACIÓN EN EL IES DURANTE LA ALTERNANCIA		REALIZACIÓN DE
PRUEBA OBJETIVA 60% (temas a desarrollar, cuestiones de aplicación, test, problemas,etc...)		PRUEBAS ESPECÍFICAS
		60%
PRODUCCIÓN DEL ALUMNADO 35%	REALIZACIÓN DE TAREAS A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA	35%

✚ La nota final del módulo será la media aritmética de todas las notas obtenidas en las evaluaciones a lo largo del curso.

✚ Si un alumno no superara el módulo, podrá realizar antes de la evaluación final un examen en el que entrará toda la asignatura, tanto en su contenido teórico como práctico.

(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, BOJA nº 202 de 15 de Octubre).

Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a que su rendimiento escolar sea valorado con criterios de plena objetividad, el centro educativo da a conocer los criterios de calificación para obtener la evaluación positiva en este módulo profesional, que se dispondrá en la página del centro y en la plataforma del curso con el resto de la programación del CS Vitivinicultura.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumnado de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

Dado que la evaluación continua se desarrolla a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, se hace necesaria la asistencia del alumnado a las actividades programadas, de modo que la falta a clase reiterada provoca la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de evaluación y de una evaluación positiva.

Cuando el alumnado alcance 10 faltas injustificadas, se le notificará la posibilidad de evaluación negativa

MÓDULO PROFESIONAL	Horas/se mana	Horas curso	Evaluación negativa 15%	1º aviso (15%)	2º aviso
Vitivinicultura en clima cálido	3	63	10	5	7

□ La nota final del módulo será la media aritmética de las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones a lo largo del curso.

o Al ser HLC un módulo asociado al módulo de Cata y cultura vitivinícola, en la evaluación final habrá una sólo nota que se reflejará en el módulo de Cata. Así pues, la nota final de este módulo será la media aritmética de estos dos módulos (Cata y HLC). Para poder realizar la media los dos módulos deberán estar superados al menos con un 5

Respecto a la asistencia y la evaluación continua,

Según indica 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. Dentro del CAPÍTULO I:



Disposiciones generales, se encuentra el Artículo 2: Normas generales de ordenación de la evaluación, con dos subapartados

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.

En este sentido el departamento acuerda en reunión de departamento del día 2 de noviembre, prorrateada hasta el día 16 de noviembre de 2017 y sin modificaciones en cursos posteriores, que de lo citado anteriormente se entiende por asistencia regular: una **Asistencia del 80% de las horas lectivas de cada módulo** (80% en cada evaluación parcial). En este sentido se contabilizan el total de las ausencias, tanto justificadas como injustificadas. En el caso de no asistir el 80% el alumnado no podrá ser evaluado de forma continua y se considerará la calificación de *No Evaluado* como la obtenida en el trimestre correspondiente. Debiendo recuperar la evaluación tal y como se especifica en el apartado correspondiente de la programación.

La asistencia a las sesiones prácticas será obligatoria, y la pérdida de alguna de estas prácticas supondrá un 10% menos de la nota final obtenida en el módulo.

Respecto a la promoción/titulación del alumnado y la evaluación continua.

Se debe llegar a la sesión de la última evaluación parcial (para este curso será el día 17 abril 2023) con el número de pruebas de refuerzo suficientes para obtener el conocimiento necesario y adecuado que permita hacer una valoración global del alumnado, atendiendo a la evaluación continua, que nos indique si puede o no superar el módulo.

Este conocimiento permitirá indicar en dicha sesión de evaluación si el alumnado puede tener las suficientes resultados de aprendizaje superados para que de manera global apruebe todos los módulos y pueda continuar su fase final de formación con el desarrollo del módulo de Proyecto en Industria Vitivinícola y en su caso, el módulo de Formación Centro de Trabajo.

8.5. Programas de refuerzo y mejora.

Programa de refuerzo, aquel alumnado que muestre especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo, se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos y alumnas un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

8.5.1. Periodos de refuerzo y convocatorias especiales

Si un alumno o alumna **no supera el módulo por evaluación**, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de

cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma, con un porcentaje de un 60% parte teórica y 40% parte práctica, aunque dependerá del desarrollo efectivo realizado de cada parte, por las diversas situaciones en las que nos podemos encontrar a lo largo del curso.

Esta prueba tendrá lugar en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. La calificación en esta prueba no podrá ser superior a 5 puntos, independientemente de la puntuación obtenida. Según 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, BOJA nº 202 de 15 de Octubre), en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a superar el módulo antes de la evaluación final.

En este mismo periodo el alumnado que desee **mejorar** su calificación final podrá hacer actividades y/o una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Si un alumno o alumna no puede asistir el día de la prueba se le calificará “sin evaluar”. Dichas actividades de evaluación final terminarán el 22 de Junio.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste a los alumnos y alumnas a que su rendimiento escolar sea valorado con criterios de plena objetividad, el centro educativo da a conocer los criterios de calificación para obtener la evaluación positiva en este módulo profesional, que se dispondrán en la página web del centro con el resto de la programación del CFGS Vitivinicultura. Así mismo se dispondrá, en el curso habilitado de la plataforma moodle, toda la documentación relativa al temario del módulo.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumnado de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

Dado que la evaluación continua se desarrolla a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, se hace necesaria la asistencia del alumnado a las actividades programadas, de modo que la falta a clase reiterada provoca la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de evaluación y de una evaluación positiva.

Durante el curso, el alumnado que obtenga evaluación negativa en una evaluación tendrá derecho a un refuerzo de la misma que se realizará a la finalización del trimestre.

Tras la segunda evaluación parcial, el periodo destinado a mejora y refuerzo parcial o total del módulo, el alumnado realizará en el periodo comprendido entre la finalización de clases y el 21 de junio, antes de la evaluación final. Periodo en el que se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumnado a superar el módulo antes de la evaluación final.

Antes de que el alumnado alcance un 20 % de faltas injustificadas (equivalente a 13 clases)se le notificará al alumnado para que tome las medidas adecuadas.

Al tratarse de un módulo del segundo curso, **no** existe necesidad de tratamiento de **pendientes**, sino que la no superación en la convocatoria extraordinaria de Junio, implica su matriculación para el curso académico siguiente o sucesivos



8.6. La evaluación de la práctica docente

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar adecuado.

Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación.

En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

9.1. La atención a la diversidad

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Superior en Vitivinicultura habilita al alumnado para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar los resultados de aprendizaje para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos y alumnas que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno o alumna en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros y compañeras.

9.2. La atención al alumnado con NEAE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Puede que existan en el aula alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnado con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectiva. En este curso se ha detectado alumnado con características educativas especiales.

Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar, siempre que sea necesaria, nuestra estrategia metodológica.

9.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con **módulos pendientes** se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada, pudiéndose necesitar la realización de actividades de refuerzo y se implementará una hoja de seguimiento del alumnado que se encuentre en estas circunstancias.

Periódicamente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula.

Para el alumnado que muestre especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de este módulo se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

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

Problemas ante diferentes ritmos de aprendizaje. Con el uso de la plataforma virtual de apoyo, la gestión de los ritmos de aprendizaje se adapta a los diferentes perfiles que puede presentar el alumnado.

El sistema extraordinario de evaluación en el periodo de recuperación, consistirá en la realización de un conjunto de pruebas que permitan evaluar el nivel de los resultados de aprendizaje alcanzado por el alumnado.

Durante este curso 22-23 hay un alumno que presente este módulo como **repetidor**, cuyo nombre es Luis Valle Romero, el cual ha presentado la acreditación por competencias.

En este mismo periodo el alumnado que desee mejorar su calificación final hará una prueba escrita teórico-práctica de **todos** los contenidos del módulo y complementariamente se podrá mejorar al entero más próximo con un trabajo para implementar los resultados de aprendizajes conseguidas

10. Las unidades de trabajo : secuenciación y temporización

Los **contenidos básicos se han estructurado en 3 bloques** que se relacionan a continuación junto a las semanas de impartición:

Bloque 1.- Viticultura en climas cálidos.	4 semanas
Bloque 2.- Vinicultura en climas cálidos	6 semanas
Bloque 3.- Vitivinicultura andaluza: Elaboración de vinos especiales andaluces y brandies.	11 semanas

Temporalización: 63 horas.

63horas /3horas a la semana =21 semanas

La secuenciación de contenidos por bloques temáticos, incluyendo las actividades y los exámenes que tendrán lugar al finalizar el bloque temático se relacionan a continuación:

BLOQUE	DURACIÓN
I. Viticultura en climas cálidos	12 horas
II. Vinicultura en climas cálidos	18 horas
III. Vitivinicultura andaluza: Elaboración de vinos especiales andaluces y brandies.	33 horas



Se inicia el Módulo de Vitivinicultura en Climas Cálidos con el Bloque 1 "Viticultura en climas cálidos", con una duración estimada de 4 semanas, haciendo una introducción y analizando las características de la viticultura en Climas Cálidos ya que el clima y suelo resulta ser un factor fundamental y crítico y diferenciador de la producción vitícola en climas cálidos. Se tratará además la Producción Integrada y la Producción Ecológica en climas cálidos, así como la prevención y control de plagas, enfermedades y malas hierbas en la vid y el uso racional de productos fitosanitarios. Durante el curso 2016-17 se van a agrupar y modificar los contenidos después de una primera evaluación inicial (que incluye un cuestionario previo) ,donde ha quedado plasmado un amplio desarrollo en cursos previos de esta parte ,dentro del módulo de Viticultura en el curso de 1º CFGS. Interés especial se prestará también a la producción de uva de mesa y pasas en climas cálidos así como a la mejora genética en variedades de uvas. Al igual que ocurre con la viticultura, al tratar la vinicultura en climas cálidos se tiene una serie de singularidades que la diferencia de la vinicultura o enología tradicional y es en el Bloque 2, con una duración estimada de 6 semanas, donde se tratan estas consideraciones especiales de la enología en Climas Cálidos que comienza con las diferencias en el desarrollo y maduración de la uva, la incidencia microbiológica, avances y mejora genética aplicable a climas cálidos. Avances en el color y en la producción de aromas y la problemática que presenta tanto la elaboración en blanco como en tinto en climas cálidos obliga a realizar adaptaciones tecnológicas para conseguir una optimización en los procesos de elaboración. se termina el contenido de este bloque con catas de vinos blancos y tintos elaborados en climas cálidos. El tercer bloque de contenidos es el más extenso con una duración estimada de 11 semanas y se aborda la Vitivinicultura andaluza y dentro de ella la elaboración de vinos especiales andaluces y brandies. Se inicia este bloque exponiendo cómo se elaboran y se envejecen los vinos andaluces, crianza de vinos generosos secos bajo velo de flor, crianza físico-química de vinos generosos secos, elaboración de vinos en la D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar, elaboración de vinos dulces naturales, elaboración de vinos en la D.O. Montilla-Moriles, elaboración de vinos de la D.O. Málaga, elaboración de vinos de la D.O. Condado de Huelva, otros tipos de elaboraciones de vinos, destilación de vinos y elaboración de Brandy de Jerez.. El vermut y otros productos innovadores elaborados en clima cálido tendrá una parte importante como práctica. Se terminaría este bloque de contenidos realizando sesiones de cata de vinos de las DD.OO. andaluzas tales como cata de vinos generosos secos y generosos de licor, cata de vinos dulces naturales, cata de brandy de Jerez, cata de vermuts así como cata de vinos blancos y tintos con y sin crianza, de manera coordinada con el módulo de cata.

Para este curso escolar 2022-23 ,el módulo comenzará el día 15 septiembre con la presentación del curso y continuará después de la conclusión de la 1ª parte de la FCT, el día 18 de octubre y finalizará el 14 de abril , incluyendo los refuerzos y recuperaciones de la 1ª y 2ª evaluación. Las pruebas de refuerzo finales se realizarán a partir del 1 de junio.

11. Revisión y evaluación de la Programación.

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula , así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

12. Bibliografía

Martín-Moreno Cerrillo, Q. (2007). Organización y dirección de centros educativos innovadores. El centro educativo versátil. Madrid: Editorial McGraw-Hill

Mateu Sancho, Jorge, Castells Cuixart, Paulino;
El adolescente problemático. Editorial Hispano Europea, S.A. (2004) ISBN 10: 8425515459

Suarez Diaz, Reinaldo
La Educación. Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje. Teorías Educativas / 2ª Ed.
Editorial Trillas . Año de edición:2014 ISBN:9789682465055.



El trabajo realizado a lo largo de todo el curso será valorado y la calificación final de la parte del módulo de HLC será la suma porcentual de cada una de las evaluaciones (con el valor del entero y hasta dos décimas) realizadas a lo largo del curso, distribuidas con diferente peso según lo tratado en cada evaluación:

- 50% para la 1ª evaluación

- 50% para la 2ª evaluación

- La **nota final del módulo** será la media aritmética de todas las notas obtenidas en las evaluaciones a lo largo del curso.
- Este módulo está asociado al de Cata y cultura vitivinícola, por lo que la calificación final será la media aritmética de ambos módulos, aunque cada evaluación se valora de manera independiente, de igual forma que para presencial.



DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL: INDUSTRIAS
DERIVADAS

CURSO 2020-2021

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
INDUSTRIAS DERIVADAS	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	0086 GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DESENCIAT
DURACIÓN:	60horas (4h/semanales)
MODALIDAD	Presencial/Dual
GRUPO:	Segundo
PROFESOR/A:	Aurora Moret Ruiz
CURSO ESCOLAR:	2022 / 2023

1. Introducción

En opinión de Zabala M.A. (1989), la programación es un **instrumento fundamental** para poner en práctica una **enseñanza de calidad**.

Son muchas las razones para señalar la necesidad que tenemos los profesores para programar, una de ellas es que permite **adaptar** nuestro trabajo educativo a las **características de la realidad** en la que vamos a aplicarla.

La programación la podemos definir como un instrumento en manos del profesor **para establecer las decisiones sobre los distintos componentes curriculares en el ámbito del aula**, con el fin de planificar el proceso de enseñanza y aprendizaje, según Suárez Díaz, R. (2005).

Tejada Fernández J., (2005), señala, que al elaborar la Programación nuestro Sistema Educativo da a los Centros un grado importante de autonomía pedagógica, pero al realizarla hay que tener en cuenta los demás niveles de Planificación.

Así:

1º El Currículo para el Ciclo Formativo de **Vitivinicultura** viene establecido por las Administraciones Educativas, el Ministerio de Educación y Formación Profesional en el **REAL DECRETO 1688/2007**, del 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior de Vitivinicultura y las enseñanzas mínimas correspondientes y la C.A. de Andalucía, **ORDEN de 7 de julio de 2009**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

En estas disposiciones curriculares nos vienen dados los cinco elementos curriculares **los objetivos, las competencias profesionales, los contenidos, las orientaciones metodológicas y criterios de evaluación**

Estos elementos son vinculantes para todos los Centros y por tanto toda Planificación ha de responder a ellos; de ahí que en la programación responda a esas disposiciones curriculares.

2º Partiendo y respondiendo a esos elementos curriculares cada **Departamento de Coordinación Didáctica** elabora las **programaciones de curso**.

3º Posteriormente cada profesor/a **adecua** la programación de curso a su grupo clase (aula) y toma como **punto de referencia** las disposiciones curriculares al elaborar la **programación de Aula** o conjunto de Unidades Didácticas que va a utilizar con su grupo-clase. Tal como indica Pérez Corbacho, J. (2005).

Consecuentemente todos los componentes de esta Programación han sido elaborados de conformidad a lo que nos viene dado por el Currículo establecido.

2. Contextualización

- **Características del Grupo-clase**

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado superior tienen 18 – 20 años, siendo la edad mínima de 17, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida.



Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de bachillerato; no obstante, suele ser significativo el número de alumnos provenientes de grado medio, aunque más raro resulta encontrar alumnos que provienen del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado superior, o incluso con titulación universitaria.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión.

Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo. Por todo lo anteriormente indicado, los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

En estas edades es común cierta adicción al tabaquismo y al alcohol, el consumo de cannabis, la cocaína y drogas de diseño; por lo que debemos incidir en el desarrollo de temas transversales como la educación para la salud y el consumo

- **Entorno**

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos TODOS los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de MÓDULO SÓLO señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Industrias Derivadas del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos. El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las instalaciones del Centro señalo, entre otras, taller -bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.

La relación con el Ayuntamiento es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre los profesores existen algunos que intentan trabajar en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad



Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

3. Las Competencias

3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- e) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.
- f) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados..
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
- l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

Unidades de Competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
-------------------------------------	-------------------------------------

UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria. UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.

4. Los objetivos

4.1. Los resultados de aprendizaje

1. Aplica sistemas de gestión de calidad describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.
2. Elabora los registros de calidad, analizando sus características e importancia para el control y la mejora del proceso y del producto.
3. Controla los vertidos, residuos y emisiones generadas, reconociendo su impacto ambiental.
4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.
5. Aplica sistemas de gestión ambiental describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.

4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
- c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.



- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- n) 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.

4.3. Orientaciones Pedagógicas

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a la función de la gestión de la calidad y la protección ambiental de la industria alimentaria.

La gestión de la calidad incluye aspectos como:

- Gestión documental de la calidad.
- Mejora continua.

La protección ambiental incluye aspectos como:

- Utilización eficiente de los recursos.
- Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria.

4.4. Líneas de actuación

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Aplicación de los principios que garantizan la protección ambiental.
- Estudio de los consumos y la aplicación de metodologías para su reducción.
- Interpretación de diferentes sistemas de gestión de la calidad y protección ambiental.

5. Los contenidos

Bloque 1. Aplicación de un sistema de gestión de calidad:

- Análisis de las principales normas de gestión de calidad.
- Descripción de los requisitos del sistema de gestión de calidad.
- Identificación de las fases para la implantación de un sistema de gestión de la calidad.
- Elaboración del soporte documental del sistema de gestión de la calidad.

Bloque 2. Elaboración de los registros de calidad:

- Reconocimiento de los registros del sistema de gestión de la calidad.
- Determinación de los requisitos básicos y las características generales de los procedimientos para su control.
- Descripción del procedimiento para la aplicación de las acciones correctivas.

- Caracterización del plan para la mejora continua.
- Elaboración de informes y descripción de las posibles acciones correctivas que se deben aplicar para la mejora del sistema.

Bloque 3. Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas:

- Identificación de las características y parámetros de control de los vertidos generados en la industria alimentaria.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus parámetros de control.
- Descripción de las emisiones generadas en la industria alimentaria y sus parámetros de control.
- Relación de los vertidos, residuos y emisiones generadas con el impacto ambiental que provocan.
- Descripción de las técnicas de tratamiento de vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria y sus parámetros de control.
- Reconocimiento de la legislación ambiental de aplicación en la industria alimentaria.

Bloque 4. Utilización eficiente de los recursos:

- Reconocimiento de la importancia de la cuantificación de los consumos de agua, electricidad, combustibles y otros.
- Valoración de las ventajas ambientales que la reducción de los consumos aporta a la protección ambiental.
- Caracterización de las medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos.
- Identificación de las malas prácticas relacionadas con la utilización ineficiente de los recursos en la industria alimentaria y sus posibles acciones correctivas.

Bloque 5. Aplicación de un sistema de gestión ambiental:

- Identificación de los principales sistemas de gestión ambiental.
- Reconocimiento de los requisitos exigidos por la norma UNE-EN ISO14001:2004, EMAS y otras.
- Definición y elaboración del soporte documental del sistema
- Identificación del procedimiento para la obtención o el mantenimiento de certificados ambientales.

6. Los elementos transversales

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumno debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).



6.1. Tecnologías de la información y la comunicación

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

6.2. Trabajo en equipo

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales.

Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje de, y control del gasto energético de las empresas del sector.

6.4. Valores, habilidades sociales y personales

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia,...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

6.6. Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.

2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Inicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A
`Red Andaluza de Ecoescuelas´

7. La metodología

La Metodología es el componente de la Programación que indica cómo se plantea la forma de trabajar; dicho de otro modo, lo propio de la Metodología es indicar el **MODO de llevar a la práctica lo planificado, de realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.**

7.1. Los principios didácticos o metodológicos

Según Suárez Díaz R. (2005), en nuestro trabajo educativo debemos seguir unas líneas de trabajo para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea de calidad y produzca la mayor eficacia:

La base del aprendizaje son los **PRINCIPIOS DE APRENDIZAJE** que nos vienen dados por las corrientes psicopedagógicas actuales (aprendizaje social: A. BANDURA y cognitivismo -constructivismo : J. PIAGET, D. AUSUBEL., L.S. VYGOTSKI y J. BRUNER).

En **Formación Profesional** debe trabajarse de acuerdo con las **ORIENTACIONES METODOLÓGICAS**, que nos vienen señaladas en las disposiciones curriculares indicadas anteriormente.

Una aplicación de los principios de aprendizaje y de las orientaciones metodológicas a Industrias derivadas son las **LÍNEAS METODOLÓGICAS** que considero las más idóneas para este **MÓDULO**.

Pues bien, las líneas metodológicas deben atenerse a lo que nos marcan **los principios de aprendizaje**, como indica la tabla que sigue:



Principios de aprendizaje	Líneas metodológicas para el módulo de Gestión de Calidad y Medio Ambiente
<i>PARTIR DE LA SITUACIÓN DEL ALUMNO</i>	Se tendrá en cuenta el nivel de competencia cognitiva, en cuanto a interés, concentración, estilo y ritmo de aprendizaje, etc; de los alumnos y los conocimientos que ha construido anteriormente, en base a experiencias laborales, cercanía al mundo laboral vitícola, o realización de ciclos formativos de la misma familia profesional o similar; relacionándolos con los procesos de destilación y elaboración de licores y aguardientes.
<i>FACILITAR LA CONSTRUCCIÓN DE LOS APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS</i>	Se utilizará lo que ya conocen acerca de las industrias derivadas del sector vitícola (aprovechamiento de subproductos, destilación, etc.) para la adquisición de nuevos conocimientos, acerca de la elaboración de bebidas espirituosas.
<i>PROPICIAR EL APRENDIZAJE FUNCIONAL</i>	Se llevará a cabo la transferencia a otras situaciones fuera del aula, mediante la visita a empresas colaboradoras, que nos planteen su funcionamiento, y ser conscientes de la realidad del entorno, y posibles soluciones.
<i>POSIBILITAR APRENDER A APRENDER</i>	Se tratará que los alumnos realicen aprendizajes por sí solos. <i>Como profesor</i> seré un guía que ayude a los alumnos, enseñándoles a que vayan logrando una autonomía que les permita aprender por sí solos. A través del planteamiento de casos prácticos, cuya resolución, ayude a la adquisición de conocimientos
<i>EL ALUMNO COMO CENTRO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE</i>	Conseguir que el alumno construya, modifique y coordine sus esquemas. Al ser el mismo el que lleva a cabo los procesos de destilación, será protagonista del aprendizaje
<i>PROPICIAR LA INTERACCIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</i>	La intervención educativa sea un proceso entre el profesor y los alumnos y entre los propios alumnos entre sí. A través de preguntas y diálogo tanto en la clases teóricas como durante la realización de tareas en el laboratorio.
<i>CREAR SITUACIONES DE APRENDIZAJE MOTIVADORAS</i>	Se presentará el objeto de estudio de modo que conecte con sus intereses y expectativas. Motivar no sólo al principio del trabajo, sino durante el desarrollo del mismo. Planteando posibles cuestiones a las que no sepan dar respuesta, y estas se vayan construyendo a lo largo del desarrollo de la Unidad Didáctica.

7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje

Para atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE - ENSEÑANZA** que sirvan de información al profesorado y que ayuden a aprender al alumno.

- **Actividades de introducción y conocimientos previos**, para inducir el interés de los alumnos y conocer ideas y opiniones sobre los contenidos que se van a desarrollar.
- **Actividades de Desarrollo**, con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas situaciones de trabajo: individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno.
- **Actividades de consolidación**, para contrastar las ideas nuevas con las previas así como aplicar los nuevos aprendizajes.
- **Actividades de Refuerzo y Ampliación**, para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptarán a las características y necesidades de los alumnos. Las **actividades de refuerzo** para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos. Las **actividades de ampliación** para aquellos alumnos que hayan alcanzado satisfactoriamente los contenidos propuestos realizarán trabajos preparados de antemano para profundizar en ellos, como ligeros trabajos de investigación sobre aspectos interesantes de las unidades. Para su desarrollo se les facilitará abundante bibliografía, direcciones web, etc..
- **Actividades de Evaluación**, además de la observación de los alumnos en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos.

7.3. La organización espacial del aula

El **espacio** que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo, el laboratorio y la bodega. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro.

7.4. La organización de recursos materiales

Entre todos los posibles tipos de recursos y materiales que podemos utilizar, se destacan a continuación los que normalmente conviene utilizar para este módulo.

7.5. Los materiales didácticos

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por el profesor del módulo, basados en la bibliografía recomendada, y se le facilitarán al alumno de forma online a través la classroom creada para este módulo.



Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.

7.6. Los materiales curriculares

- Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.
- Material gráfico y de papelería diverso
- Pizarra

7.7. Uso de los recursos TIC.

- Material audiovisual:
 - o Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.
- En algunos de los temas será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante presentación virtual, al resto del grupo.
- Recursos web: La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo electrónico corporativo, así como es el lugar de realización y entrega de las tareas y trabajos llevados a cabo en el transcurso del curso académico, y actividades complementarias y extraescolares. En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante via sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesor.

7.8. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.8.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos.

Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- Individual:** Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- Parejas:** para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- Grupo clase:** Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes.

7.8.3. La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo

7.8.4. La organización y gestión de desdobles

Dada la actual situación de pandemia mundial, dentro del módulo las sesiones teóricas se realizarán de manera presencial a todo el grupo. Mientras que las sesiones prácticas el grupo se dividirán en dos, para minimizar el número de alumnos en espacios reducidos como laboratorio o bodega.

8. La evaluación

8.1. Momentos de evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo de Gestión de Calidad y Medio Ambiente es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje. Se llevará a cabo en varios períodos (inicial, parciales y final).

Al principio de curso se realizará una evaluación inicial para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)

R1. Aplica sistemas de gestión de calidad describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.



Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido el concepto de calidad y sus herramientas.
- b) Se han analizado las principales normas de gestión de la calidad. (UNE-EN ISO9001:2015, EFQM y otras).
- c) Se ha definido el sistema de gestión de calidad y sus requisitos.
- d) Se han identificado las fases para la implantación de un sistema de gestión de calidad.
- e) Se han relacionado los objetivos del sistema de gestión de calidad con la filosofía de empresa.
- f) Se ha definido y elaborado el soporte documental del sistema de gestión de calidad.
- g) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión de la calidad.
- h) Se han descrito los medios existentes para la verificación de la implantación del sistema de gestión de la calidad.
- i) Se han descrito los criterios para la revisión y actualización del sistema de gestión de la calidad conforme a la norma de referencia.

R2. Elabora los registros de calidad, analizando sus características e importancia para el control y la mejora del proceso y del producto.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los registros del sistema de gestión de calidad.
- b) Se han determinado los requisitos básicos y las características generales de los procedimientos para su control.
- c) Se han diseñado los registros y el plan de control asociados al proceso productivo.
- d) Se han valorado la importancia de asignar responsables para la cumplimentación de los registros del sistema.
- e) Se ha descrito el procedimiento para el tratamiento de las no-conformidades.
- f) Se ha descrito el procedimiento para la aplicación de las acciones correctivas.
- g) Se ha caracterizado el plan para la mejora continua.
- h) Se ha definido el procedimiento para el análisis de los resultados obtenidos en la revisión del SGC.
- i) Se han elaborado informes y descrito las posibles medidas correctivas a aplicar para la mejora del SGC.

R3. Controla los vertidos, residuos y emisiones generadas, reconociendo su impacto ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características y parámetros de control de los vertidos generados en la industria alimentaria.
- b) Se han descrito los residuos generados y sus parámetros de control en la industria alimentaria.
- c) Se han identificado las emisiones generadas por la industria alimentaria, relacionándolas con sus parámetros de control.
- d) Se han relacionado los vertidos, los residuos y las emisiones generadas con el impacto ambiental que provocan.

- e) Se ha reconocido la legislación sobre protección ambiental de aplicación en la industria alimentaria.
- f) Se han identificado y clasificado los vertidos, residuos y emisiones en función de sus características, posibilidad de reutilización o necesidad de tratamientos de depuración, descontaminación o filtración.
- g) Se han descrito las técnicas de tratamiento de vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria.
- h) Se han identificado los permisos y licencias que debe disponer la industria alimentaria y el procedimiento para obtenerlos y/o actualizarlos.
- i) Se han descrito los parámetros y límites legales exigidos a los vertidos, residuos y emisiones generadas.
- j) Se han descrito los límites de ruido establecidos para la industria alimentaria.

R4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la importancia de la cuantificación de los consumos de agua, electricidad, combustibles y otros.
- b) Se han valorado las ventajas que la reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han valorado las ventajas ambientales de la reutilización de recursos.
- d) Se han reconocido los recursos menos perjudiciales para el medio ambiente.
- e) Se han caracterizado las medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos.
- f) Se han identificado las malas prácticas relacionadas con la utilización ineficiente de los recursos en la industria alimentaria y sus posibles acciones correctivas.
- g) Se han reconocido los equipos que minimizan la generación de residuos.

R5. Aplica sistemas de gestión ambiental describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los principales sistemas de gestión ambiental.
- b) Se han reconocido los requisitos exigidos por las normas UNE-EN ISO14001:2004, EMAS y otras.
- c) Se han definido y elaborado el soporte documental del sistema.
- d) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del SGA.
- e) Se ha identificado el procedimiento para la obtención y/o el mantenimiento de los certificados.
- f) Se han propuesto acciones de mejora del SGA.
- g) Se han identificado las desviaciones y no-conformidades relacionadas con el SGA y sus posibles acciones correctivas.

8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:



Observación sistemática y registro personal	▶ Observación directa del trabajo en el aula, laboratorio, bodega o salidas.
	▶ Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.
	▶ Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación.
	▶ Control de asistencia.
Análisis de las producciones de los alumnos y alumnas	▶ Actividades en clase (problemas, ejercicios, respuestas a preguntas,).
	▶ Informes o textos escritos.
	▶ Trabajos monográficos.
	▶ Memorias de investigación.
Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos	▶ Expresión y calidad en la exposición.
	▶ Calidad de los contenidos.
	▶ Medios utilizados y su uso.
Destrezas y utilización de las TICs	▶ Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual.
	▶ Utilización de las nuevas tecnologías.
Realización de pruebas específicas	▶ Exámenes escritos.
	▶ Exposición de un tema, en grupo o individualmente.
	▶ Cuestionarios.

En las **actividades y trabajos en grupo**, se calificarán, evaluándose tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. También se da importancia a **la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales** con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como **redactar los informes y tareas escritas con la corrección** que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado oral y escrito. **Se valorará la correcta ortografía** y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las **actitudes desarrolladas** y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, laboratorio, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.

8.4. Los criterios de calificación

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE CONTENIDOS CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES	
PRUEBAS OBJETIVAS (temas a desarrollar, preguntas cortas, cuestiones de aplicación, test, problemas, etc...)	Presenciales. 60%
REALIZACIÓN DE TRABAJOS PRÁCTICOS, RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y ACTIVIDADES. ELABORACIÓN DE	30%

CONTENIDOS ACTITUDINALES: La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida, esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 10%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso. Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este módulo en cada evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen de recuperación parcial que se llevará a cabo en cada una de las evaluaciones.

En cada evaluación se realizarán dos exámenes, uno por cada bloque temático impartido, con CARÁCTER ELIMINATORIO, siempre y cuando la nota sea superior a un cinco. La calificación de la evaluación será la MEDIA ARITMÉTICA de los dos exámenes realizados. No obstante en caso de no superar uno o ninguno de los exámenes, al final de cada evaluación o al principio de la siguiente (en el caso de la 1ª evaluación) según la disponibilidad temporal se realizará un examen de recuperación, en el que cada alumno se examinará del bloque temático suspenso. En caso de aprobar el bloque suspenso se le haría media aritmética con el aprobado anteriormente o en caso de examinarse de los dos bloques temáticos, su calificación se obtendrá de este examen de recuperación, superando la evaluación correspondiente, si la calificación obtenida es de un cinco. En caso de suspender nuevamente uno de los dos bloques temáticos a la recuperación que se llevará a cabo en Junio iría con la evaluación completa (es decir, los dos bloques temáticos).

La calificación final del módulo será la media aritmética de todas las evaluaciones (Con el valor del entero y hasta dos décimas) realizadas a largo del curso, siempre y cuando la calificación obtenida en cada una de ellas sea superior a un cinco.

En el caso de los alumnos Duales los criterios de calificación en la 1ª evaluación serán los mismos que los Presenciales, pero en la segunda el 60% de la nota corresponderá a la empresa y el 40% restante a actividades, pruebas específicas, trabajos monográficos exposiciones orales, etc que desarrollen en el Centro.

Si un alumno no superase el módulo, podrá realizar antes de la evaluación final un examen de recuperación de cada evaluación, que tenga suspensa.

8.5. Programas de refuerzo y recuperación.

* Programa de refuerzo, aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

8.5.1. Periodos de recuperación y convocatorias especiales

Si un alumno o alumna no supera el módulo por evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán



los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de **todos** los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará “sin evaluar”. Dichas actividades de evaluación final terminarán el 23 de Junio.

8.6. La evaluación de la práctica docente

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno.

Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación. En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

9.1. La atención a la diversidad

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Superior en Vitivinicultura habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo. Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros

9.2. La atención al alumnado con NEE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Puede que existan en el aula alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnos con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectiva. En este curso se ha detectado alumnos con características educativas especiales.

Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.

9.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se le entregarán actividades de refuerzo.

Semanalmente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula.

En este curso académico no hay alumnos con el módulo de Industrias Derivadas en modalidad presencial pendiente.

10. Las unidades de trabajo : secuenciación y temporización

Los contenidos básicos se han estructurado en 5 unidades didácticas que se relacionan a continuación:

- **Unidad Didáctica 1.** Aplicación de un sistema de gestión de calidad.
- **Unidad Didáctica 2.** Elaboración de los registros de calidad.
- **Unidad Didáctica 3.** Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas.
- **Unidad Didáctica 4.** Utilización eficiente de los recursos.
- **Unidad Didáctica 5.** Aplicación de un sistema de gestión ambiental.

1ª Evaluación	I-II
2ª Evaluación	III-IV-V

Temporalización: 84 horas.

$55+50=105$ días / 5= 21 semanas x 4 horas/semana =**84 horas**

La secuenciación de contenidos por bloques temáticos, incluyendo las actividades y los exámenes que tendrán lugar al finalizar el bloque temático se relacionan a continuación:

BLOQUE	DURACIÓN
I. APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	16 horas



II. ELABORACIÓN DE LOS REGISTROS DE CALIDAD	20 horas
III. CONTROL DE LOS VERTIDOS, RESIDUOS Y EMISIONES GENERADAS	20horas
IV .UTILIZACIÓN EFICIENTE DE LOS RECURSOS	14 horas
V. APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	14 horas

11. Revisión y evaluación de la Programación

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula , así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

12. Bibliografía

GESTIÓN DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE. Ed. Síntesis



DEPARTAMENTO

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL:

COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
COMERCIALIZACIÓN Y LOGISTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	COMERCIALIZACIÓN Y LOGISTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
DURACIÓN:	84 HORAS (4 HORAS/ SEMANA)
MODALIDAD	PRESENCIAL/DUAL
GRUPO:	2º CFGS VITIVINICULTURA
PROFESOR/A:	AURORA MORET RUIZ
CURSO ESCOLAR:	2022-2023

1.Introducción

En opinión de Zabala M.A. (1989), la programación es un instrumento fundamental para poner en práctica una enseñanza de calidad.

Son muchas las razones para señalar la necesidad que tenemos los profesores para programar, una de ellas es que permite adaptar nuestro trabajo educativo a las características de la realidad en la que vamos a aplicarla.

La programación la podemos definir como un instrumento en manos del profesor para establecer las decisiones sobre los distintos componentes curriculares en el ámbito del aula, con el fin de planificar el proceso de enseñanza y aprendizaje, según Suárez Díaz, R. (2005).

Tejada Fernández J., (2005), señala, que al elaborar la Programación nuestro Sistema Educativo da a los Centros un grado importante de autonomía pedagógica, pero al realizarla hay que tener en cuenta los demás niveles de Planificación.

Así:

El Currículo para el Ciclo Formativo de Vitivinicultura viene establecido por las Administraciones Educativas, el Ministerio de Educación y Formación Profesional en el REAL DECRETO 1688/2007, del 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior de Vitivinicultura y las enseñanzas mínimas correspondientes y la C.A. de Andalucía, ORDEN de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

En estas disposiciones curriculares nos vienen dados los cinco elementos curriculares los objetivos, las competencias profesionales, los contenidos, las orientaciones metodológicas y criterios de evaluación

Estos elementos son vinculantes para todos los Centros y por tanto toda Planificación ha de responder a ellos; de ahí que en la programación responda a esas disposiciones curriculares.

Partiendo y respondiendo a esos elementos curriculares cada Departamento de Coordinación Didáctica elabora las programaciones de curso.

Posteriormente cada profesor/a adecua la programación de curso a su grupo clase (aula) y toma como punto de referencia las disposiciones curriculares al elaborar la programación de Aula o conjunto de Unidades Didácticas que va a utilizar con su grupo-clase. Tal como indica Pérez Corbacho, J. (2005).

Consecuentemente todos los componentes de esta Programación han sido elaborados de conformidad a lo que nos viene dado por el Currículo establecido.

2.Contextualización

Características del Grupo-clase

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado superior tienen 18 – 20 años, siendo la edad mínima de 17, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida.



Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de bachillerato; no obstante, suele ser significativo el número de alumnos provenientes de grado medio, aunque más raro resulta encontrar alumnos que provienen del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado superior, o incluso con titulación universitaria.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría de los alumnos buscan una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión. Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnos preocupados por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Debido a esta situación durante el curso haré ver la vinculación que hay entre lo aprendido en el aula o laboratorio con el mundo laboral real.

Es positivo mostrarles a los alumnos la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. Los alumnos de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):

Ante esta característica social nos plantearemos, propiciar la elaboración de proyectos en grupo, y las actividades en el aula deben buscar la colaboración, cooperación y contacto del alumno con ese grupo de iguales.

Por ello se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, los alumnos de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

En estas edades es común cierta adicción al tabaquismo y al alcohol, el consumo de cannabis, la cocaína y drogas de diseño; por lo que debemos incidir en el desarrollo de temas transversales como la educación para la salud y el consumo

Entorno

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación

objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos TODOS los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de MÓDULO SÓLO señalo, de todos los rasgos que hay en el PE, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Industrias Derivadas del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es un IES en el que sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las instalaciones del Centro señalo, entre otras, taller -bodega, sala de cata, laboratorio y sala de crianza.

La relación con el Ayuntamiento es buena: de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre los profesores existen algunos que intentan trabajar en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título



V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

1. Las Competencias

2.Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

f) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de la materias primas, auxiliares y productos elaborados.

i) Comercializar y promocionarlos productos en la pequeña empresa vitivinícola.

l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

s) Crear y gestiona una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

2.1.Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

La correspondencia del módulo de Comercialización y logística en la industria alimentaria con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en este título para su acreditación es la siguiente:

Módulos Profesionales	Unidades de competencia

<p>0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria</p>	<p>UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.</p>
---	---

4. Los objetivos

4.1. Los resultados de aprendizaje

De este módulo didáctico se pretende alcanzar los siguientes resultados de aprendizaje:

1. Programa el aprovisionamiento, identificando las necesidades y existencias.
2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.
3. Comercializa materias primas, auxiliares y productos elaborados reconociendo y aplicando técnicas de negociación.
4. Promociona los productos elaborados, caracterizando y aplicando técnicas publicitarias.
5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.

4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- j) Identificar las operaciones de compra-venta y las técnicas publicitarias de vinos y derivados, valorando su adecuación para comercializar y promocionar los productos elaborados.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.



ñ) 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.

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

q) 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.

4.3.Orientaciones Pedagógicas

Este módulo profesional contiene formación asociada a las funciones de logística y comercio y promoción en la pequeña y mediana empresa de la industria alimentaria.

La logística y el comercio y promoción en la pequeña y mediana empresa de la industria alimentaria incluye aspectos como:

- Gestión de aprovisionamientos, almacén y expediciones.
- Análisis del mercado.
- Promoción y venta.
- Utilización de las nuevas tecnologías de la información y comunicación.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos y productos de la Industria Alimentaria.

4.4.Líneas de actuación

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del modulo versarán sobre:

- Interpretación y cumplimentación de los documentos de gestión logística.
- Diseño de rótulos y etiquetas de los embalajes para el transporte de los productos alimentarios.

- Realización de inventarios y cálculo del coste de las existencias.
- Supuestos prácticos de investigación comercial: cumplimentación e interpretación.
- Manejo de aplicaciones informáticas de gestión logística, gestión comercial y de investigación de mercados.
- Supuestos prácticos de negociación comercial.
- Diseño de mensajes publicitarios y promocionales de productos alimentarios.

5. Los contenidos

Los contenidos básicos del módulo Comercialización y logística en la industria alimentaria tal y como se expresan en la Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Vitivinicultura se organizan en 5 bloques:

BLOQUE 1. Programación del aprovisionamiento.

BLOQUE 2. Control de la recepción, expedición y almacenaje.

BLOQUE 3. Comercialización de productos.

BLOQUE 4. Promoción de productos.

BLOQUE 5. Aplicaciones informáticas.

1. Programación del aprovisionamiento. Introducción a la logística. Conceptos básicos. Objetivos. Composición. Actividades logísticas. Aprovisionamiento de productos. Ciclo de aprovisionamiento. Ciclo de expedición. Previsión cuantitativa de materiales. Técnicas de previsión. Cuantificación de previsiones. Sistemas de control. Determinación cualitativa del pedido. Normas. Sistemas de control e identificación. Tipos de existencias. Controles a efectuar. Causas de discrepancias. Valoración de existencias. Métodos: Precio medio, precio medio ponderado, LIFO, FIFO y otros. Análisis ABC de productos. Objetivos. Campos de aplicación. Fases. Gestión de inventarios. Tipos de inventarios. Niveles de stock. Rotaciones. Índice de rotación. Documentación de control de existencias. Coste de almacenamiento. Variables. Control de la recepción, expedición y almacenaje.
2. Gestión de la recepción. Fases. Documentación. Trazabilidad. Condiciones de aceptabilidad. Gestión de la expedición. Fases. Documentación. Trazabilidad. Objetivos en la organización de almacenes.



- Planificación. División del almacén. Optimización de espacios.
- Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales.
- Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias. Incompatibilidades. Daños y defectos derivados del almacenamiento. Periodo de almacenaje.
- Distribución y manipulación de mercancías. Rótulos y etiquetas.
- Seguridad e higiene en los procesos de almacenamiento.
- Condiciones ambientales en el almacenamiento de productos alimentarios.
- Transporte externo. Medios de transporte. Tipos. Características. Normativa.
- Condiciones de los medios de transporte de productos alimentarios. Tipos de embalajes asociados al medio de transporte.
- Contrato de transporte. Participantes. Responsabilidades.
- Transporte y distribución interna. Características y tipos. Organización.
- 3. Comercialización de productos.
- Concepto de venta. Tipos de venta. Elementos.
- El proceso de negociación. Función y plan de comunicación. Técnicas negociadoras.
- El proceso de compraventa. Objetivos. Tipos. Fases.
- Condiciones de compraventa. El contrato. Normativas.
- Control de los procesos de negociación y compraventa. Documentación.
- Prospección y preparación. Selección de clientes y proveedores.
- Funciones y aptitudes del agente de ventas.
- Servicio post-venta. Objetivos y funciones.
- 3. Técnicas de comunicación. Objetivos. Fases. Trato con el cliente. Imagen personal.
- Habilidades vendedoras.
- 4. Promoción de productos.
- Evolución del concepto de marketing. Principios y objetivos.
- Caracterización del mercado. La demanda. Comportamiento del consumidor.
- Clasificación y segmentación del mercado.
- Investigación comercial. Instrumentos de recogida y tratamiento de la información.
- Análisis e interpretación de datos comerciales. Presentación de resultados.
- Promoción de ventas. Características y objetivos. Clasificación.
- Nichos de mercado: Concepto y tipos.
- Soportes publicitarios y promocionales: Características, tipos y medios.
- Campañas publicitarias y de marketing. Variables de «marketing».
- Técnicas de merchandising.
- El espíritu emprendedor e innovador aplicado al «marketing ».
- 5. . Aplicaciones informáticas.
- La informática aplicada a la gestión logística y comercial.
- Instalación, funcionamiento y procedimientos de seguridad en las aplicaciones de gestión logística y comercial. Manejo de aplicaciones informáticas. Fichero de clientes y proveedores. Características, datos, manejo e interpretación.
- Protección de ficheros de datos. Sistemas y herramientas. Aplicación. Normativa.
- Valoración de las ventajas del empleo de las aplicaciones informáticas en la gestión logística y comercial.
- Utilización de Internet como herramienta para la gestión comercial.
- 6. Los elementos transversales

6.1. Tecnologías de la información y la comunicación

Las TIC estarán presentes en todas las unidades didácticas de los módulos del ciclo con el objetivo de favorecer un aprendizaje más integrado.

Internet se ha convertido en una potente herramienta didáctica que permite el acceso a una cantidad ingente de información y abre nuevos canales de comunicación rompiendo, barreras temporales y espaciales.

En concreto, en el módulo de Comercialización y Logística en la Industria alimentaria, el uso de la web, a través de la consulta de páginas y el uso de aplicaciones en marketing digital, será imprescindible para alcanzar los objetivos y capacidades del mismo.

6.2. Trabajo en equipo

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acercas del agrupamiento, no existe un tipo ni tamaño ideal o estándar, por lo que estará supeditado a los objetivos que pretendamos conseguir con las actividades propuestas en cada momento. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

a) Individual: Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.

b) Pequeños grupos de 3-5 alumnos/as o parejas: para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.

c) Grupo medio: 5-10 alumnos/as para desarrollar capacidades como la comprensión, la fluidez verbal, la capacidad crítica, el enriquecimiento con las opiniones de los demás, etc.

d) Grupo clase: Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

En los casos b) y c) dependiendo del tipo de actividad se organizarán:

1. Grupos heterogéneos. Se realizarán actividades que refuercen la adquisición de contenidos y estrategias, formando agrupaciones con alumnos de ambos sexos y diversa personalidad y nivel académico, propiciando el aprendizaje cooperativo y una relación entre compañeros. Pueden realizarse agrupaciones para tutorizar o asesorar a un compañero con más dificultades.

2. Agrupaciones homogéneas. Sobre todo para las actividades de ampliación y refuerzo. En el caso de las actividades TIC, la variación en la agrupación está muy limitada ya que se disponen por parejas y además no es aconsejable la variación de estas, ya que la responsabilidad del equipo informático recae sobre la pareja que trabaja en él. Por ello deben tener sitios fijos y atenerse a la normativa que sobre esto tiene el centro.

6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente



Respecto a la prevención de riesgos laborales, se cumplirá de forma exhaustiva los protocolos COVID determinados por el centro educativo.

Respecto al medio ambiente, se minimizará el uso de papel, intentando desarrollar la actividad lectiva de forma digital, siempre que sea posible.

6.4. Valores, habilidades sociales y personales

Las Habilidades sociales y personales que se valorarán en el proceso de enseñanza y aprendizaje de este módulo serán.

- La creatividad y autonomía en la realización de trabajos y exposiciones realizados.
- El espíritu crítico y profesional a la hora de analizar y valorar la información que disponemos a través de las TIC.

6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación

El espíritu emprendedor del alumnado, es básico en el desarrollo de este módulo, pues pretende que a través del proceso de enseñanza y aprendizaje, se produzca una continua investigación por parte del alumnado y así conseguir resultados de aplicación innovadora en la materia.

6.6. Participación en planes y programas

La participación de los contenidos del módulo, así como de su enseñanza y aprendizaje estarán vinculados a todos aquellos planes y programas que se ejecuten desde el departamento o centro educativo, y que estén vinculados en alguno de sus objetivos comunes.

7. La metodología

7.1. Los principios didácticos o metodológicos

En primer lugar hemos de tener en cuenta que la Intervención Didáctica debe ser activa y participativa, para lo que se debe basar en los siguientes Principios:

- Conocer el desarrollo de las capacidades y conocimientos previos.
- Favorecer la construcción de aprendizajes significativos, tanto desde el punto de vista de la materia como personal y social.
- Desarrollar la capacidad de aprender a aprender (estrategias y habilidades de planificación de su propia actuación de aprendizaje).
- Potenciar el desarrollo de la actividad mental, trabajo individual, en grupo, búsqueda de conexiones entre contenidos.

En segundo lugar la metodología ha de resultar de lo más atrayente para el alumnado. Para ello, establecemos las siguientes líneas básicas:

- La fase explicativa y expositiva de la unidad didáctica se fundamentará en la participación e intervención directa del alumnado.
- El proceso de autoaprendizaje y el desarrollo de capacidades de comprensión y análisis será básico en el conocimiento previo que debe adquirir el alumno para enfrentarse a cada unidad.

En tercer lugar no podemos olvidar y por tanto debemos de prestar un esfuerzo por parte del profesorado en la idea de que “no todos los alumnos son capaces de aprender al mismo ritmo y con la misma intensidad”, por lo que la atención a la diversidad debe ser una de nuestras líneas de trabajo.

Las estrategias didácticas hacen referencia al tipo de actividades que se llevan a cabo en el aula y al modo de organizarlas o secuenciarlas.

Pudiendo desarrollar:

- Clase expositiva.
- Exploración bibliográfica.
- Realización de Test de conocimientos previos.
- Resolución de problemas.
- Discusión en pequeño/gran grupo.
- Diseño y realización de trabajos prácticos.
- Trabajos de campo.
- Visitas.
- Simulaciones.
- Elaboración de Informes.

La elección de cada una de ellas deberá estar en función del tipo y grado de aprendizaje que se va a conseguir para alcanzar los objetivos del módulo y ciclo.

7.2.Las actividades de enseñanza-aprendizaje

Las actividades de aprendizaje – enseñanza nos permiten desarrollar las distintas estrategias didácticas que vamos a usar. Debemos tener una especial atención con su diseño, ya que a través de ellas vamos a desarrollar las intenciones expresadas en los objetivos y contenidos. Con las actividades realizamos la práctica, la forma de relacionarnos con nuestro



alumnado y las suyas propias, los criterios para utilización de materiales didácticos o la distribución del tiempo.

Para nuestro Departamento Didáctico vamos a señalar algunos criterios que consideramos destacables al plantear las actividades:

- Las actividades deben ser adecuadas a las posibilidades del alumno.
- Conviene asegurar la relación de las actividades con la vida real.
- Utilizar distintos tipos de actividades para adecuarse a los diferentes tipos de objetivos y contenidos y para poder atender a la diversidad de los alumnos.

Vamos a plantear aquellas actividades que consideramos más adecuados para este Módulo, junto con algún ejemplo posible de cada tipo. Estas actividades se concretarán posteriormente en las Unidades Didácticas adaptándose a cada uno de los contenidos.

7.3. La organización espacial del aula

El espacio que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro.

7.4. La organización de recursos materiales

Los recursos materiales engloban los materiales didácticos curriculares, recursos TIC y otros que se detallan a continuación.

7.5. Los materiales didácticos

LIBRO DE TEXTO.

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por el profesor del módulo, basados en la bibliografía recomendada, y se le facilitarán al alumno de forma online.

LIBROS Y ARTÍCULOS RECOMENDADOS DE CONSULTA.

Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.

LOGÍSTICA INTEGRAL La gestión operativa de la empresa. Anaya Tejero, Julio Juan. Esic Editorial. 3a ed.

El marketing del vino. Saber vender vino. Rouzet, Emmanuelle; Seguin, Gérard. Mundi-Prensa Libros, S.A. 1a ed., 1a imp. (02/2005).

Dirección de Logística y Producción (ISBN 8481581666) .J.Carlos Prado Prado, Antonio García Lorenzo y Jesús García Arca. Gestión de aprovisionamiento. Ma José Escudero Serrano. Paraninfo.2011. Logística Comercial. Ruiz Cana, Jesús Antonio. 2012 .McGraw –Hill.

7.6. Los materiales curriculares

Los materiales curriculares aplicados en el proceso de enseñanza y aprendizaje en este módulo corresponde al currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura , según Orden del 7 de Julio de 2009. BOJA

7.7. Uso de los recursos TIC.

Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.

Material audiovisual:

Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.

Será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante presentación virtual, al resto del grupo.

Recursos web: Como recursos didácticos se emplean las páginas web que se incluyen dentro de cada unidad didáctica como material recomendado y complementario, así como la página de la editorial McGraw – Hill: www.mhe.es/cf/comerciomarketing.

La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo electrónico corporativo, mediante la plataforma educativa Classroom, así como es el lugar de realización y entrega de las tareas y trabajos llevados a cabo en el transcurso del curso académico, y actividades complementarias y extraescolares.

En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante via sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesor.

7.8.Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.8.1.Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del agrupamiento, no existe un tipo ni tamaño ideal o estándar, por lo que estará supeditado a los objetivos que pretendamos conseguir con las actividades propuestas en cada momento. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:



- a) Individual: Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- b) Pequeños grupos de 3-5 alumnos/as o parejas: para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- c) Grupo medio: 5-10 alumnos/as para desarrollar capacidades como la comprensión, la fluidez verbal, la capacidad crítica, el enriquecimiento con las opiniones de los demás, etc.
- d) Grupo clase: Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

En los casos b) y c) dependiendo del tipo de actividad se organizarán:

1. Grupos heterogéneos. Se realizarán actividades que refuercen la adquisición de contenidos y estrategias, formando agrupaciones con alumnos de ambos sexos y diversa personalidad y nivel académico, propiciando el aprendizaje cooperativo y una relación entre compañeros. Pueden realizarse agrupaciones para tutorizar o asesorar a un compañero con más dificultades.
2. Agrupaciones homogéneas. Sobre todo para las actividades de ampliación y refuerzo. En el caso de las actividades TIC, la variación en la agrupación está muy limitada ya que se disponen por parejas y además no es aconsejable la variación de estas, ya que la responsabilidad del equipo informático recae sobre la pareja que trabaja en él. Por ello deben tener sitios fijos y atenerse a la normativa que sobre esto tiene el centro.

7.8.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

El módulo de Comercialización y Logística en la Industria Alimentaria está relacionado con los siguientes módulos del Ciclo formativo, al presentar competencias profesionales en común y utilizar contenidos aprendidos previamente en estos.

Vinificaciones, Viticultura, Análisis Enológico, Legislación Vitivinícola y Seguridad Alimentaria, Cata y Cultura Vitivinícola.

7.8.3. La coordinación y participación

La coordinación del proceso de enseñanza y aprendizaje del módulo corresponde al profesor titular del módulo y la participación del alumnado será activa y participativa en todo el proceso.

7.8.4. La organización y gestión de desdobles

Para el módulo de Comercialización y Logística no hay contemplada ninguna gestión de desdobles al tratarse de un módulo teórico.

8. La evaluación

8.1. Momentos de evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo de Comercialización y logística en la industria alimentaria es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del

proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva,

también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza

aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje. Se llevará a cabo en varios períodos (inicial, parciales y final).

Al principio de curso se realizará una evaluación inicial para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza- aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)



Los criterios de evaluación tienen que ver con los resultados de aprendizaje previstos. A continuación se expresan los criterios de evaluación para cada uno de los resultados de aprendizaje que se correlacionan con cada uno de los bloques temáticos incluidos en los contenidos básicos de la Orden 7 de julio de 2009.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
---------------------------	-------------------------

1. Programa el aprovisionamiento, identificando las necesidades y existencias.

- a) Se han establecido las variables a considerar en el plan de abastecimiento de mercancías.
- b) Se han utilizado los sistemas de cálculo de necesidades de aprovisionamiento a partir de los consumos.
- c) Se han determinado las variables que intervienen en la realización de un inventario.
- d) Se han evaluado las posibles causas de discordancia entre las existencias registradas y los recuentos realizados.
- e) Se han descrito los procedimientos de gestión y control de existencias.
- f) Se han establecido los sistemas de catalogación de productos para facilitar su localización.
- g) Se han identificado las variables que determinan el coste de almacenamiento.
- h) Se han calculado los niveles de stock y sus índices de rotación.
- i) Se ha valorado la importancia de la logística en la optimización de los recursos.



<p>2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.</p>	<p>a) Se han descrito los procedimientos de control sobre materias primas, consumibles y productos terminados en recepción y expedición. b) Se han programado las fases del proceso de almacenamiento, identificando las tareas asociadas a cada puesto de trabajo. c) Se han identificado las diferentes zonas de un almacén y descrito sus características. d) Se ha representado el flujo de los productos para optimizar el espacio, tiempo y uso. e) Se han determinado los datos e información que deben que deben aparecer en rótulos y etiquetas de los productos. f) Se han reconocido los medios y procedimientos de manipulación en el almacenamiento de productos alimentarios, especificando las medidas de seguridad e higiene. g) Se han determinado las condiciones ambientales para el almacenamiento de los productos. h) Se ha reconocido e interpretado la normativa sobre protección en el transporte de productos en la industria alimentaria. i) Se ha identificado y especificado los tipos de embalajes asociados al medio de transporte.</p>
<p>3. Comercializa materias primas, auxiliares y productos elaborados reconociendo y aplicando técnicas de negociación.</p>	<p>a) Se han identificado las etapas en un proceso de compraventa. b) Se han identificado las técnicas de negociación en la compraventa de productos alimentarios. c) Se ha interpretado la normativa mercantil que regula los contratos de compraventa. d) Se han reconocido los criterios para la selección de proveedores. e) Se han descrito las funciones y aptitudes de un agente de ventas. f) Se han identificado y valorado las funciones del servicio post-venta. g) Se han descrito las técnicas de información y comunicación en la atención a proveedores y clientes.</p>

4. Promociona los productos elaborados, caracterizando y aplicando técnicas publicitarias.

- a) Se han identificado y aplicado las técnicas de recogida de información en la investigación comercial.
- b) Se han interpretado y valorado los resultados de la investigación comercial.
- c) Se han reconocido productos y técnicas de la competencia.
- d) Se han identificado los nuevos nichos de mercado.
- e) Se han descrito los tipos, medios y soportes publicitarios y promocionales utilizados en la práctica comercial.
- f) Se han reconocido los objetivos generales de la publicidad y la promoción.
- g) Se han definido las variables a controlar en las campañas publicitarias y promocionales.
- h) Se ha diferenciado entre comprador y consumidor y su influencia en el diseño de la publicidad.
- i) Se han identificado y explicado las técnicas de merchandising.
- j) Se ha valorado la promoción y venta a través de canales especializados.



<p>5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.</p>	<p>a) Se han identificado las aplicaciones informáticas utilizadas en la gestión logística y comercial. b) Se han identificado los datos que deben figurar en un fichero de clientes y proveedores. c) Se han utilizado las bases de datos para el archivo y manejo de la información procedente de los procesos de compraventa. d) Se han integrado datos, textos y gráficos, presentando la información de acuerdo con formatos requeridos. e) Se ha justificado la necesidad de conocer y utilizar mecanismos de protección de la información. f) Se ha reconocido la importancia de las páginas WEB corporativas para la competitividad empresarial. g) Se ha valorado la relevancia de Internet y las nuevas tecnologías en la promoción y venta. h) Se ha reconocido la importancia de la aplicación de las nuevas tecnologías en la imagen corporativa de la empresa.</p>
--	--

8.3.Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Los procedimientos y estrategias de evaluación elegidos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Quedan resumidos en el siguiente cuadro:

Observación sistémica y registro personal	Observación directa del trabajo en el aula o salidas.
---	---

	Relaciones con su equipo de trabajo, y de la intervención en los debates.
	Hábitos, actitudes y niveles o calidad de participación.
	Control de asistencia.
Análisis de las producciones de los alumnos y alumnas	Actividades en clase (problemas, ejercicios, respuestas a preguntas,).
	Informes o textos escritos.
	Trabajos monográficos.
	Memorias de investigación.
Evaluación de las exposiciones orales de los alumnos	Recopilación de la información, diseño, elaboración y adecuación de los contenidos al tema. Expresión y calidad en la exposición.
	Calidad de los contenidos.
	Medios utilizados y su uso.
Destrezas y utilización de las TICs	Valoración de la destreza en el trabajo experimental en grupo e individual.
	Utilización de las nuevas tecnologías
	Exámenes escritos.



Realización de pruebas específicas	Exposición de un tema, en grupo o individualmente.
	Cuestionarios.

En las actividades y trabajos en grupo, se calificarán evaluándose, tanto la calidad de los trabajos como la claridad de las exposiciones y el interés y participación en las actividades. También se da importancia a la realización, terminación, resolución de actividades y de trabajos individuales con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos, así como redactar los informes y tareas escritas con la corrección que corresponde a su edad y capacidad, usando un vocabulario adecuado oral y escrito. Se valorará la correcta ortografía y podrá influir en la calificación de una prueba o trabajo. Se tendrá en cuenta las actitudes desarrolladas y el comportamiento correcto del alumnado en el aula, en las salidas, respetar las opiniones ajenas, etc.

8.4.Los criterios de calificación

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE CONTENIDOS CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES		
PRUEBAS OBJETIVAS (temas a desarrollar, preguntas cortas, cuestiones de aplicación, test, problemas, etc...)	PRESENCIAL/DUAL 1ª EVALUACIÓN 60%/60%	PRESENCIAL/DUAL 2ª EVALUACIÓN 60%/40%

ELABORACIÓN DE TRABAJOS MONOGRÁFICOS, INFORMES, SUPUESTOS PRÁCTICOS, EXPOSICIONES ORALES. ASISTENCIA, PUNTUALIDAD Y PARTICIPACIÓN (Solo Presenciales)	PRESENCIAL/DUAL 1ª EVALUACIÓN 30%/30% 10%	DUAL 2ª EVALUACIÓN 60% EV. EMPRESA
--	--	--

CONTENIDOS ACTITUDINALES:

La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida, esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 10%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso. Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este módulo en cada evaluación, tanto en la Presencial, como en la Dual, donde el tutor laboral evaluará las actividades formativas en la 2ª Evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen de recuperación parcial que se llevará a cabo en la evaluación ordinaria de Junio.

En la formación Dual, se incluirá los criterios del tutor laboral de la empresa donde realicen la formación.

En cada evaluación se realizarán un examen por cada bloque temático, con CARÁCTER ELIMINATORIO, siempre y cuando la nota sea superior a un cinco. La calificación de la evaluación será la MEDIA ARITMÉTICA del examen realizado y los trabajos correspondientes al módulo, que por sus características y contenidos tienen un peso del 30% en la nota final.

Los trabajos a realizar en el módulo de Comercialización y Logística en la Industria Alimentaria serán:

Proyecto de Comunicación y Marketing vino Jerez

Proyecto de venta y distribución vino Jerez

Para poder presentarse al examen de cada bloque temático, el alumnado tendrá que presentar en los términos establecidos por el profesor, las partes del proyecto definidos en cada evaluación. En caso de no superar el examen correspondiente al bloque temático, el alumnado tendrá la posibilidad de recuperación del mismo en la Evaluación ordinaria de Junio.



La calificación final del módulo será la media aritmética de todas las evaluaciones realizadas a largo del curso, siempre y cuando la calificación obtenida en cada una de ellas sea superior a un cinco.

8.5. Programas de refuerzo y recuperación.

* Programa de refuerzo, aquellos alumnos que muestren especial dificultad en la realización de las cuestiones y problemas de esta asignatura se les dará materiales complementarios que tendrán que desarrollar. De esta forma se tendrá con estos alumnos un seguimiento más personalizado con la finalidad de solventar las dificultades, siendo imprescindible para ello su colaboración, esfuerzo e interés.

8.5.1. Periodos de recuperación

Si un alumno o alumna no supera el examen de algún bloque temático de la evaluación, tendrá la oportunidad de realizar, antes de la evaluación final, una prueba de suficiencia donde entrarán los contenidos mínimos para obtener el aprobado. La prueba de recuperación de cada evaluación versará sobre todos los contenidos teóricos y la parte práctica desarrollados en la misma. Esta prueba se desarrollará en el periodo destinado a ello, entre la finalización de la última evaluación parcial y la evaluación final. Según la Orden de 29 de septiembre de 2010, en caso de evaluar negativamente al alumno/a en un módulo, en junio, durante un periodo aproximado de dos semanas, se realizarán actividades de refuerzo para ayudar al alumno/a a recuperar la materia pendiente antes de la evaluación final. En este mismo periodo los alumnos que deseen mejorar su calificación final harán una prueba escrita de todos los contenidos teóricos del módulo. El horario de clase será el establecido por el Centro.

Si un alumno no puede asistir el día de la prueba se le calificará "sin evaluar". Dichas actividades de evaluación final terminarán el 23 de Junio.

8.6. La evaluación de la práctica docente

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar oportuno.

Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación.

En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

9.1. La atención a la diversidad

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Superior en Vitivinicultura habilita al alumno para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar las capacidades terminales para cada módulo. Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros

9.2.La atención al alumnado con NEE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Puede que existan en el aula alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnos con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectiva. En este curso se ha detectado alumnos con características educativas especiales.

Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar siempre que sea necesaria nuestra estrategia metodológica.

9.3.El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento de los alumnos a los que se le entregarán actividades de refuerzo.

Semanalmente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula.

10. Las unidades de trabajo : secuenciación y temporización

Los contenidos básicos se han estructurado en 6 unidades didácticas englobadas en 3 Bloques temáticos , que se relacionan a continuación:



BLOQUE I. PROMOCIÓN Y MARKETING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Unidad Didáctica 1. Concepto de Marketing. Principios y objetivos

Unidad Didáctica 2. Publicidad y Promoción

BLOQUE II. COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Unidad Didáctica 3. Concepto de Venta. Distribución. Técnicas de negociación.

Unidad Didáctica 4. Técnicas de Comunicación

BLOQUE III. LOGISTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Unidad Didáctica 5. Programación del Aprovisionamiento

Unidad Didáctica 6. Control de recepción, expedición y almacenaje

TEMPORALIZACIÓN:

EVALUACIÓN	BLOQUE TEMÁTICO
1ª Evaluación	I -II
2ª Evaluación	II-III

BLOQUE TEMÁTICO	U. D.	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
I	1	Concepto de Marketing. Principios y objetivos	16
	2	Publicidad y Promoción	16
II	3	Concepto de Venta. Distribución	12

	4	Técnicas de Comunicación	12
III	5	Programación del aprovisionamiento	14
	6	Control de la Recepción, Expedición y Almacenaje.	14
TOTAL HORAS:			84

11. Revisión y evaluación de la Programación

1 Seguimiento de la programación didácticas

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula , así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

2 Propuestas de mejora

En cada sesión de evaluación, se detallaran las propuestas de mejora de la programación didáctica, en función del resultado de la docencia de dicha programación en el aula.

3 Evaluación de la programación didáctica

12. Bibliografía

Se han recomendado a los alumnos una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet.



LOGÍSTICA INTEGRAL La gestión operativa de la empresa. Anaya Tejero, Julio Juan. Esic Editorial. 3a ed.

El marketing del vino. Saber vender vino. Rouzet, Emmanuelle;Seguin, Gérard.Mundi-Prensa Libros, S.A.1a ed., 1a imp.(02/2005).

▪Dirección de Logística y Producción (ISBN 8481581666) .J.Carlos Prado Prado, Antonio García Lorenzo y Jesús García Arca.

▪Gestión de aprovisionamiento. Ma José Escudero Serrano. Paraninfo.2011.

▪Logística Comercial. Ruiz Cana, Jesús Antonio. 2012 .McGraw -Hill.

PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS ANEXO MODALIDAD DUAL	
COMERCIALIZACIÓN Y LOGISTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	COMERCIALIZACIÓN Y LOGISTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DURACIÓN:	84 HORAS
MODALIDAD	DUAL
GRUPO:	2º CFGS VITIVINICULTURA
PROFESOR/A:	AURORA MORET rUIZ
CURSO ESCOLAR:	2021-2022

1. CONTENIDOS. ORGANIZACIÓN EN UNIDADES DIDÁCTICAS

Los contenidos básicos se han estructurado en 6 unidades didácticas englobadas en 3 bloques temáticos ,que se relacionan a continuación:

BLOQUE I. PROMOCIÓN Y MARKETING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Unidad Didáctica 1. Concepto de Marketing. Principios y objetivos

Unidad Didáctica 2. Publicidad y Promoción

BLOQUE II. COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Unidad Didáctica 3. Concepto de Venta. Distribución. Técnicas de negociación.

Unidad Didáctica 4. Técnicas de Comunicación

BLOQUE III. LOGISTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Unidad Didáctica 5. Programación del Aprovisionamiento

Unidad Didáctica 6. Control de recepción, expedición y almacenaje

2. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN UNIDADES DIDÁCTICAS

EVALUACIÓN	BLOQUE	UNIDAD DIDÁCTICA
1ª Evaluación	I -II	1,2,3
2ª Evaluación	II-III	4,5,6

EVALUACIÓN	BLOQUE	UNIDAD DIDÁCTICA	SESIONES CENTRO EDUCATIVO	SESIONES FP ALTERNANCIA
1ª Evaluación	I-II	1,2,3	24	
2ª Evaluación	III-IV	4,5,6	10	30

En la primera evaluación, el alumnado recibe una formación inicial con un total de 4 horas semanales con una duración de cuatro semanas en total y, en la primera y segunda evaluación se realiza una formación en alternancia donde reciben clases teórico-prácticas 1 hora semanal en el centro educativo y ponen en práctica los conocimientos adquiridos 3 días a la semana en la empresa. Además, se realiza 1 hora a la semana, un seguimiento con el alumnado de forma individual o grupal para comentar la realización en la empresa de las actividades formativas relacionadas con el módulo Comercialización y Logística en la Industria Alimentaria incluidas en el proyecto de FP Dual, y que se relacionan a continuación:

3. ACTIVIDADES FORMATIVAS EN LA EMPRESA EN FP ALTERNANCIA

Actividad 10. Organización del envasado de los vinos:

10.5. Elección de los materiales auxiliares para el envasado y gestionar su pedido.

Actividad 15. Participación en la comercialización y promoción de los productos de la empresa:

15.1. Identificación de las etapas, las técnicas de negociación y documentos en un proceso de compraventa (Presupuesto, pedido, albarán y factura física en papel y/o electrónica,...).

15.3. Identificación y valoración de las técnicas de información y comunicación en la atención a proveedores, clientes y los servicios posventas.

15.4. Participación en la venta de los productos de la empresa, la cumplimentación y control de los documentos de compraventa.

15.6. Seguimiento de las campañas publicitarias y promocionales de los productos de la empresa (Diseño de publicidad, técnicas de merchandising, creación y control de páginas web, Facebook, blog,...).

Actividad 16. Planificación logística de la empresa:

16.1. Establecimiento y seguimiento del programa de aprovisionamiento, identificando las necesidades y existencias, valorando la importancia de la logística en la optimización de los recursos.

16.2. Utilización de los sistemas de cálculo de necesidades de aprovisionamiento a partir de los consumos (nivel de stocks, rotura de stocks, periodo de reaprovisionamiento, punto de pedido, lote de pedidos,...).



16.3. Realización de un inventario utilizando procedimientos de gestión y control de existencias para calcular los niveles de stock y sus índices de rotación para establecer un sistema de catalogación de productos para facilitar su localización (Sistema ABC).

16.4. Identificación y cálculo de los costes totales de gestionar el stock (Costes de adquisición, costes de emisión de pedidos y costes de almacenamiento).

16.5. Intervención en la planificación de la capacidad fabril teniendo en cuenta los aspectos técnicos y organizativos del plan de producción (Equipos necesarios para la fabricación, descripción y estrategia del proceso productivo,...).

16.7. Determinación de la forma más adecuada de almacenamiento, transporte y distribución (Selección del medio transporte, cálculo de la ruta comercial,...).

16.10. Aplicación de nuevas tecnologías.

Actividad 17. Organización de los distintos almacenes y de la expedición de la materias primas, auxiliares y productos elaborados:

17.1. Identificación de los distintos tipos de almacén, valorando su necesidad, sistemas de almacenaje, diferentes zonas de un almacén con sus características y las tareas asociadas a cada puesto de trabajo.

17.2. Control sobre materias primas, consumibles y productos terminados en recepción y expedición, programando las fases de almacenamiento, identificando el flujo de los productos para optimizar el espacio, tiempo y uso; los rótulos y etiquetas de los productos, medios y procedimientos de manipulación de productos alimentarios, estableciendo las medidas de seguridad e higiene y determinando las condiciones ambientales para el almacenamiento y el medio de transporte asociado al tipo de embalaje adecuado.

17.3. Cálculo de la fecha de entrada de la mercancía y prever sitio para almacenarla, cotejar y registrar el albarán, comprobación cuantitativa y/o cualitativa de la mercancía.

17.4. Clasificación de los productos (Sistemas ABC).

17.5. Manipulación de las mercancías utilizando los medios y procedimientos adecuados.

17.6. Participación en el almacenamiento de las materias primas, consumibles, productos semi terminados y/o productos terminados adecuando los espacios de almacenamiento, facilitando el acceso a las mercancías y teniendo en cuenta la rotación de la misma y aprovechando al máximo el espacio disponible disminuyendo los tiempos muertos con la menor mano de obra.

17.7. Preparación y salidas de pedidos.

17.8. Aplicación de las nuevas tecnologías en la gestión de almacén.

Actividad 20. Colaboración en las actividades enoturísticas de la empresa:

20.3. Proponer mecanismos de promoción de la bodega y de sus productos utilizando las redes sociales.

20.4. Conocer las estrategias de marketing que utiliza la empresa.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS EN LA EMPRESA EN FP ALTERNANCIA

Las actividades formativas del módulo de Comercialización y Logística en la Industria Alimentaria llevadas a cabo en la empresa durante la fase de alternancia están relacionados con los siguientes resultados de aprendizaje que se detallan a continuación:

Actividad 4. Organización y control diario de la fermentación	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
---	---------------------------



<p>4.1. Obtención del mosto.</p>	<p>1. Programa el aprovisionamiento, identificando las necesidades y existencias. 2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.</p>
<p>Actividad 10. Organización del envasado de los vinos.</p>	<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</p>
<p>10.5. Elección de los materiales auxiliares para el envasado y gestionar sus pedidos.</p>	<p>1. Programa el aprovisionamiento, identificando las necesidades y existencias. 2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.</p>
<p>Actividad 15. Participación en la comercialización y promoción de los productos de la empresa.</p>	<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</p>
<p>15.1. Identificación de las etapas, las técnicas de negociación y documentos en un proceso de compraventa (Presupuesto, pedido, albarán y factura física en papel y/o electrónica,...).</p>	<p>5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.</p>
<p>15.3. Identificación y valoración de las técnicas de información y comunicación en la atención a proveedores, clientes y los servicios posventas.</p>	<p>5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.</p>

<p>15.4. Participación en la venta de los productos de la empresa, la cumplimentación y control de los documentos de compraventa.</p>	<p>3. Comercializa materias primas, auxiliares y productos elaborados reconociendo y aplicando técnicas de negociación.</p> <p>5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.</p>
<p>15.6. Seguimiento de las campañas publicitarias y promocionales de los productos de la empresa (Diseño de publicidad, técnicas de merchandising, creación y control de páginas web, Facebook, blog,...).</p>	<p>4. Promociona los productos elaborados, caracterizando y aplicando técnicas publicitarias.</p>
<p>Actividad 16. Planificación logística de la empresa.</p>	<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</p>
<p>16.1. Establecimiento y seguimiento del programa de aprovisionamiento, identificando las necesidades y existencias, valorando la importancia de la logística en la optimización de los recursos.</p>	<p>1. Programa el aprovisionamiento, identificando las necesidades y existencias.</p>
<p>16.2. Utilización de los sistemas de cálculo de necesidades de aprovisionamiento a partir de los consumos (nivel de stocks, rotura de stocks, periodo de reaprovisionamiento, punto de pedido, lote de pedidos,...).</p>	<p>2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.</p>



<p>16.3. Realización de un inventario utilizando procedimientos de gestión y control de existencias para calcular los niveles de stock y sus índices de rotación para establecer un sistema de catalogación de productos para facilitar su localización (Sistema ABC).</p>	<p>5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.</p>
<p>16.4. Identificación y cálculo de los costes totales de gestionar el stock (Costes de adquisición, costes de emisión de pedidos y costes de almacenamiento).</p>	<p>1. Programa el aprovisionamiento, identificando las necesidades y existencias. 2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final. 5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.</p>
<p>16.5. Intervención en la planificación de la capacidad fabril teniendo en cuenta los aspectos técnicos y organizativos del plan de producción (Equipos necesarios para la fabricación, descripción y estrategia del proceso productivo,...).</p>	<p>1. Programa el aprovisionamiento, identificando las necesidades y existencias.</p>
<p>16.7. Determinación de la forma más adecuada de almacenamiento, transporte y distribución (Selección del medio de transporte, cálculo de la ruta comercial,...).</p>	<p>2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.</p>

16.10. Aplicación de nuevas tecnologías.	5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.
Actividad 17. Organización de los distintos almacenes y de la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
17.1. Identificación de los distintos tipos de almacén, valorando su necesidad, sistemas de almacenaje, diferentes zonas de un almacén con sus características y las tareas asociadas a cada puesto de trabajo.	2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.
17.2. Control sobre materias primas, consumibles y productos terminados en recepción y expedición, programando las fases de almacenamiento, identificando el flujo de los productos para optimizar el espacio, tiempo y uso; los rótulos y etiquetas de los productos, medios y procedimientos de manipulación de productos alimentarios, estableciendo las medidas de seguridad e higiene y determinando las condiciones ambientales para el almacenamiento y el medio de transporte asociado al tipo de embalaje adecuado.	2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.



<p>17.3. Calculo de la fecha de entrada de la mercancía y prever sitio para almacenarla, cotejar y registrar el albarán, comprobación cuantitativa y/o cualitativa de la mercancía.</p>	<p>2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.</p>
<p>17.4. Clasificación de los productos (Sistemas ABC).</p>	<p>2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.</p> <p>5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.</p>
<p>17.5. Manipulación de las mercancías utilizando los medios y procedimientos adecuados.</p>	<p>2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.</p> <p>5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.</p>

<p>17.6. Participación en el almacenamiento de las materias primas, consumibles, productos semiterminados y/o productos terminados adecuando los espacios de almacenamiento, facilitando el acceso a las mercancías y teniendo en cuenta la rotación de la misma y aprovechando al máximo el espacio disponible disminuyendo los tiempos muertos con la menor mano de obra.</p>	<p>2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.</p>
<p>17.7. Preparación y salidas de pedidos.</p>	<p>2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.</p>
<p>17.8. Aplicación de las nuevas tecnologías en la gestión de almacén.</p>	<p>5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.</p>
<p>Actividad 20. Colaboración en las actividades enoturísticas de la empresa.</p>	<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</p>
<p>20.3. Proponer mecanismos de promoción de la bodega y de sus productos utilizando las redes sociales.</p>	<p>4. Promociona los productos elaborados, caracterizando y aplicando técnicas publicitarias.</p>
<p>20.4. Conocer las estrategias de marketing que utiliza la empresa.</p>	<p>4. Promociona los productos elaborados, caracterizando y aplicando técnicas publicitarias.</p>

Para la FP Dual, aquellos documentos o registros utilizados por el profesorado para aplicarlos en los distintos procedimientos de evaluación (desde la observación sistemática hasta las pruebas específicas) se deben enfocar hacia



el seguimiento del proceso de aprendizaje del alumnado tanto en el centro educativo como en el centro laboral. Considerando los instrumentos a aplicar que deben recoger varios aspectos:

- Formación inicial del alumnado: Realizada en el centro educativo la primera evaluación para el primer curso y cuatro semanas a principios del curso de segundo.
- Valoración de la formación durante la alternancia: En el centro de trabajo (Tutor/a de la empresa), seguimiento (Tutor/a del centro educativo) y en el aula cuando no sea posible desarrollarlo en el centro formativo (Profesor/a del módulo profesional).
- Formación presencial en el aula, durante los días destinados para ello en la fase de alternancia.
- Formación complementaria. (Classroom)

5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La calificación global que el alumnado obtiene a final de curso en un módulo profesional dual tiene diferentes componentes:

- Calificación de la Formación Inicial presencial en clase en el Centro Docente impartida por el profesorado responsable del módulo profesional durante la primera evaluación del segundo curso, y que no se contempla en la empresa. Corresponde al profesor responsable del módulo. Será una calificación numérica de 0 a 10.
- Calificación de la Fase en Alternancia: Compuesta por estancias alternas en la empresa y en el Instituto. En este caso diferenciamos nuevos componentes:

- Valoración de las Actividades Formativas realizadas en la empresa por la persona que la empresa ha asignado como responsable del alumno. Normalmente esta valoración se hará en términos cualitativos, catalogando el resultado de aprendizaje como: Deficiente-Aceptable-Regular-Bien-Óptimo. El profesor de seguimiento transformará esta valoración en una calificación numérica.

- Valoración del seguimiento de la formación en la empresa que realiza el profesorado asignado y que realiza durante las visitas periódicas a la empresa, así como con las comunicacines con la persona responsable en la empresa, se hará en términos cualitativos que se transformarán posteriormente a numérico: Deficiente-Aceptable-Regular-Bien-Óptimo.

- Calificación de la actividad docente durante las clases presenciales en el Instituto. Hay ocasiones en las que por diferentes causas (por ejemplo que la empresa no pueda atender al alumnado en determinados periodos, o que el propio diseño de la actividad formativa así lo requiera, o incluso porque no haya resultado satisfactorio) parte de la formación que debería recibir el alumnado en la empresa, debe ser impartida en el centro docente a determinados alumnos. Esta formación corresponde al profesor responsable del módulo profesional. Este caso se sigue el normal desarrollo de la clase y las actividades formativas, trabajos y pruebas de evaluación recibirán una calificación numérica de 0 a 10.

- Calificación de la formación complementaria si la hay. Normalmente son actividades grupales que se realizan en diferentes empresas o en el centro docente como complemento a la formación reglada. En estos casos se realizará una valoración global del grupo y en términos cualitativos: Deficiente-Aceptable-Regular-Bien-Óptimo, que posteriormente se transformará en numérica.

Un resumen de los procedimientos, instrumentos y criterios se presentan en la tabla siguiente:



Procedimientos de evaluación	Instrumentos	Criterios de calificación* PERIODO INICIAL	Criterios de calificación** PERIODO ALTERNANCIA	Lugar de realización
Observación sistemática	Observación directa del trabajo en el aula y/o en la empresa. Registro en ficha de seguimiento del tutor laboral (puntualidad, orden y limpieza, interés, integración y respeto), y aspectos de la Actividad Formativa.	10%	40%	Valoración en centro de trabajo y Evaluación en centro educativo.
Análisis de las producciones, junto a exposiciones y debates orales.	Trabajo de clase. Informes prácticos. Trabajos y monográficos. Uso de las TICs. Exposición oral trabajos monográficos, debate puesta en común.	30%	20%	Centro educativo.
Realización de pruebas específicas.	Objetivas, Resolución de problemas y casos prácticos, análisis de informes, autoevaluación	60%	40%	Centro educativo

*Los criterios de calificación para el periodo inicial se han ponderado con los criterios e instrumentos aprobados por el departamento de Industrias Alimentarias hasta la fecha.

**Los criterios de calificación para el periodo de alternancia se han ponderado con el tiempo medio del total de módulos profesionales implicados (40% en el Centro de trabajo / 60% en el Centro educativo).

CONTENIDOS ACTITUDINALES: La valoración de la asistencia a clase con participación positiva, actitud favorable hacia la materia impartida ,esfuerzo personal y colaborativo serán considerados en cada evaluación con un máximo de un 10%. El componente actitudinal será tenido en cuenta desde el inicio hasta el final de curso. Para obtener una evaluación positiva es necesaria la asistencia al 80% de las horas lectivas en este modulo en cada evaluación. En caso contrario, deberá presentarse al examen de recuperación parcial que se llevará a cabo en cada una de las evaluaciones.

En cada evaluación se realizarán un exámen por cada bloque temático, con CARÁCTER ELIMINATORIO, siempre y cuando la nota sea superior a un cinco. La calificación de la evaluación será la MEDIA ARITMÉTICA del exámen realizado y los trabajos correspondientes al módulo, que por sus características y contenidos tienen un peso del 40% en la nota final.

Los trabajos a realizar en el módulo de Comercialización y Logística en la Industria Alimentaria serán:

Proyecto de Comunicación y Marketing vino Jerez

Proyecto de venta y distribución vino Jerez



Para poder presentarse al examen de cada bloque temático, el alumnado tendrá que presentar en los términos establecidos por el profesor, las partes del proyecto definidos en cada evaluación. En caso de no superar el examen correspondiente al bloque temático, el alumnado tendrá la posibilidad de recuperación del mismo en la Evaluación ordinaria de Junio .

La calificación final del módulo será la media aritmética de todas las evaluaciones realizadas a largo del curso, siempre y cuando la calificación obtenida en cada una de ellas sea superior a un cinco.



DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0087 PROYECTO EN LA INDUSTRIA
VITIVINÍCOLA

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	CFGS VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	0087 PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
DURACIÓN:	40 Horas
MODALIDAD	Presencial/Dual
GRUPO:	Segundo
PROFESOR/A:	TODO EL PROFESORADO QUE IMPARTA OTROS MÓDULOS DE SEGUNDO EN EL CICLO
CURSO ESCOLAR:	2022 / 2023

1. Introducción

La Formación Profesional proporcionará a los alumnos y alumnas una formación polivalente que le permita adaptarse a las modificaciones que puedan producirse en la vida profesional y facilitar su incorporación a la vida activa.

A partir de los conocimientos adquiridos anteriormente esta formación se pretende ampliar mediante la Formación en Centros de trabajo y el Proyecto Integrado.

Este módulo complementa la formación de otros módulos profesionales especialmente en la función de planificación y programación. También abarca de una manera integrada aspectos de otras funciones como son: Producción de materias primas, elaboración/transformación, calidad, seguridad alimentaria, seguridad del medio ambiente, prevención y seguridad laboral, logística y comercio y promoción. Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los diferentes subsectores del sector vitivinícola.

La formación de este módulo se relaciona con todos los objetivos generales del ciclo y todas las competencias profesionales, personales y sociales.

El artículo 40.2 de la Orden de 28 de septiembre de 2011, por el 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 (BOJA nº 206, de 20 de octubre), indica que “ La tutorización del proyecto y su fase final de presentación, valoración y evaluación lo realizará el profesorado con atribución docente en el mismo, conforme a lo establecido en las Órdenes reguladoras de cada título”.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- Utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- Autonomía e iniciativa.
- Innovación en el planteamiento y objetivos del proyecto.

Este Módulo tiene carácter interdisciplinar e incorpora las variables tecnológicas y organizativas relacionadas con la competencia profesional del título. Se desarrollará en el 2º curso. El desarrollo del Proyecto se tutorizará individual y colectivamente.

En los aspectos de viabilidad y estudio de estos Proyectos tendría una cierta relevancia el módulo de empresa e iniciativa emprendedora.

2. Contextualización

- Características del Grupo-clase

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado superior tienen 18 – 20 años, siendo la edad mínima de 17, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida. En nuestro centro se tiene un amplio rango de edades, desde la mínima de 17 años hasta algunos casos pasados los 50 o más años.

Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de bachillerato; no obstante, suele ser significativo el número de alumnado proveniente de grado medio, aunque también se puede encontrar alumnado que proviene del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado superior, o incluso con titulación universitaria.



Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría del alumnado busca una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión. Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnado preocupado por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Es positivo mostrar al alumnado la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros y compañeras, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. El alumnado de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004):

Se debe favorecer la autonomía en el trabajo favoreciendo la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, el alumnado de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje

Entorno

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PEC) están recogidos todos los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de módulo sólo se señalan, de todos los rasgos que hay en el PEC, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Proyecto en la Industria Vitivinícola del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es nuestro IES sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia profesional de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del

sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

Refiriéndome a las instalaciones del Centro podemos señalar, entre otras, taller - bodega, almazara, sala de cata, laboratorios compartidos con departamentos de procedencia y sala de crianza de vinos tintos y generosos.

La relación con el Ayuntamiento es buena de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.

Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

También se tienen colaboraciones con organizaciones públicas como el IVAGRO (dependiente de la Universidad) y el IFAPA (dependiente de la Conserjería de Agricultura)

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre el profesorado se realiza habitualmente trabajos en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria), continuados en la LOMLOE.

Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

3. Las Competencias

Finalidades del módulo de Proyecto.

El módulo profesional de Proyecto en la industria vitivinícola tiene carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura. El módulo profesional de proyecto integrado pretende:



- Complementar la adquisición por los alumnos /as de la competencia profesional conseguida en los demás módulos profesionales correspondientes a este ciclo formativo.
- Contribuir al logro de las finalidades generales de la Formación Profesional, adquiriendo la competencia profesional característica del título y una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de cualificaciones.
- Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumnado, y en particular, acreditar los más significativos de la competencia requerida en el empleo.
- Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al perfil profesional y el sistema de las relaciones sociolaborales del centro de trabajo, a fin de facilitar su futura inserción profesional.
- Comprender de una forma integrada aspectos sobresalientes de la competencia profesional que han sido abordados en otros módulos profesionales del ciclo formativo.
- Integrar ordenadamente distintos conocimientos sobre organización, características, condiciones, tipologías, técnicas y procesos que se desarrollan en las diferentes actividades productivas del sector
- Adquirir conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que favorezcan el desarrollo de capacidades que sean demandadas por el entorno productivo en que radica el centro educativo y que no pueden ser contempladas en los otros módulos profesionales

3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional

La formación de este módulo , al ser un módulo integrador, se relaciona con todos los objetivos generales del ciclo y todas las competencias profesionales, personales y sociales. Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- Utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- Autonomía e iniciativa.
- Innovación en el planteamiento y objetivos del proyecto.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- e) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.
- f) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos

básicos, así como por análisis organolépticos.

- i) Comercializar y promocionar los productos en la pequeña empresa vitivinícola.
- j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
- m) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.
- ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- o) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- q) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- r) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

Al ser un módulo profesional integrador se encuentra relacionado con todas las cualificaciones profesionales y las unidades de competencias del título, que son las siguientes:

Cualificaciones profesionales completas:

- a) Enotecnia INA 016_3 (RD 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.

UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.

UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.

UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.

- b) Industrias derivadas de la uva y del vino INA 240_3 (RD 729/2007, de 8 de junio) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.

UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.



UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.

UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.

UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.

Se establece una relación de todos los módulos asociados a las unidades de competencias:

0077. Viticultura.

Este módulo profesional contiene formación asociada a la función de producción de materias primas en el sector del vino, que incluye aspectos como:

- o La idoneidad de una zona para el establecimiento del viñedo.
- o La planificación de la plantación y control de todas las operaciones relacionadas con el cultivo: sistema de conducción, poda, mantenimiento del suelo, operaciones culturales, riego.
- o Protección del viñedo coordinando los tratamientos fitosanitarios.
- o Técnicas de cultivo respetuosos con el medio ambiente.
- o Medidas de seguridad en el manejo de la maquinaria y en la aplicación de productos fitosanitarios.
- o Elección de las diversas alternativas tecnológicas teniendo en cuenta su influencia sobre la calidad de la uva.
- o Control de la maduración de la uva según los métodos utilizados.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en producción de uva para vinificación.

0078. Vinificaciones.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y elaboración/ transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, protección ambiental, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La planificación, programación y elaboración/ transformación en el sector del vino incluye aspectos como:

- o Planificación y programación de la vendimia, recepción de la materia prima y operaciones de vinificación.
- o Organización de equipos e instalaciones de las diferentes vinificaciones.
- o Control de la limpieza, el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones.
- o Conducción de la fermentación alcohólica, maceración, operaciones de descube y prensado y fermentación maloláctica.
- o Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos, instalaciones y productos enológicos.
- o Innovaciones tecnológicas en las operaciones de vinificación.
- o Control medioambiental de la vinificación: residuos contaminantes, uso eficiente de los recursos, especialmente agua y electricidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en elaboración de vinos.

0080. Estabilización, crianza y envasado.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación y programación y las de elaboración/transformación de vinos, pero también algunos aspectos de las funciones de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La organización, planificación, programación y la elaboración/transformación incluyen aspectos como:

- o La programación de las operaciones de estabilización: Estabilización coloidal, tartárica, biológica, crianza, físico-química.
- o La organización de los equipos, las instalaciones y los recursos humanos necesarios para la estabilización.
- o Las operaciones de estabilización realizando los controles oportunos.
- o El envasado del vino y sus productos derivados conociendo la maquinaria y los materiales auxiliares.
- o El control de la limpieza, mantenimiento y operatividad de los equipos e instalaciones de estabilización y envasado.
- o La prevención de riesgos laborales asociados a las operaciones de estabilización y envasado.
- o Las implicaciones medioambientales de las diferentes operaciones eliminando adecuadamente los residuos y vertidos generados y utilizando de forma eficiente los recursos.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en:

- o Elaboración de vinos.
- o Elaboración de espumosos y generosos.
- o Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

0081. Análisis enológico.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y análisis/control, pero también tiene formación asociada, de

forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

Las funciones anteriormente citadas incluyen aspectos como:

- o Análisis de la composición de las uvas, mostos, vinos y derivados.
- o Transformaciones de los componentes de uvas, mostos, vinos y derivados.
- o Organización del laboratorio enológico.
- o Análisis físico-químicos.
- o Análisis instrumental.
- o Control de los procesos microbiológicos.
- o Utilización de las TIC en la elaboración de informes analíticos y en la recogida y transmisión de la información.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- o Producción de uva.
 - o Elaboración de vinos.
- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

0082. Industrias derivadas.



Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y elaboración/ transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La planificación y programación y elaboración/transformación incluyen aspectos como:

- o Programación de la recepción, conservación, almacenamiento y preparación de la materia prima, auxiliares y productos.
- o Control de los procesos de destilación, concentración de mostos, obtención de vinagres y otros productos derivados.
- o Control del aprovechamiento de los subproductos de la vinificación.
- o Organización de los equipos e instalaciones de los diferentes procesos.
- o Aplicación de los productos específicos de limpieza.
- o Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos e instalaciones.
- o Conocimiento y valoración de las nuevas tecnologías.
- o Actuación de acuerdo a los protocolos del plan de calidad.
- o Aplicación de las medidas de protección ambiental:
 - Ahorro y alternativas energéticas. Residuos sólidos y envases.
 - Emisiones a la atmósfera.
 - Vertidos enológicos: Líquidos y sólidos.
 - Otras técnicas de prevención o protección.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- o Elaboración de destilados.
- o Elaboración de mostos.
- o Elaboración de vinagres.
- o Elaboración de licores, vinos aromatizados y espirituosos.

0083. Cata y cultura vitivinícola.

Este módulo profesional contiene formación asociada a las funciones de elaboración/ transformación, control de calidad y comercio y promoción, en el sector vitivinícola.

La elaboración/transformación, control de calidad y comercio y promoción, en el sector vitivinícola incluyen aspectos como:

- o Apreciación de la calidad de la materia prima y de los productos acabados mediante análisis organolépticos.
- o Situación del vino y otras bebidas derivadas en su contexto sociocultural valorando la importancia que tiene en la cultura mediterránea.
- o Conocimiento de otros productos de otras regiones y países valorando sus características.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- o Elaboración de vinos.
- o Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- o Elaboración de vinos.
- o Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.

Este módulo profesional contiene formación asociada a las funciones de logística y comercio y promoción en la pequeña y mediana empresa de la industria alimentaria.

La logística y el comercio y promoción en la pequeña y mediana empresa de la industria alimentaria incluye aspectos como:

- o Gestión de aprovisionamientos, almacén y expediciones.
- o Análisis del mercado.
- o Promoción y venta.
- o Utilización de las nuevas tecnologías de la información y comunicación.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

Todos los procesos y productos de la Industria Alimentaria.

0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.

Este módulo profesional contiene formación asociada a la función del control del cumplimiento de la normativa específica y de la seguridad alimentaria en el sector vitivinícola.

La gestión de la seguridad alimentaria incluye aspectos como:

- o Aplicación de la normativa vinícola.
- o Plan de autocontrol basado en el sistema APPCC.
- o Aplicación de las normas de seguridad.

El proceso se aplica en:

- o La elaboración de vinos.
- o La elaboración de destilados, licores, vinagres y otros derivados.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- o Producción de uva.
- o Elaboración de vinos.
- o Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a la función de la gestión de la calidad y la protección ambiental en la industria alimentaria.

La gestión de la calidad incluye aspectos como:

- o Gestión documental de la calidad.
- o Mejora continua.

La protección ambiental incluye aspectos como:

- o Utilización eficiente de los recursos.
- o Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- o Todos los procesos y productos de la industria alimentaria.

b) Otros módulos profesionales

0079. Procesos bioquímicos.

Este módulo profesional contiene formación de base asociada principalmente a las funciones elaboración/ transformación y seguridad alimentaria en el sector vitivinícola.

La elaboración/transformación y seguridad alimentaria en el sector vitivinícola incluye aspectos como:



- o Conocimiento de los fundamentos científicos de la fermentación alcohólica y maloláctica, los microorganismos que intervienen, las condiciones de desarrollo y las implicaciones que tiene en la calidad de los vinos.
- o Control de los riesgos fermentativos identificando sus causas, los factores que influyen y la manera de prevenirlos y/o solucionarlos.
- o Conocimiento de las herramientas biotecnológicas que se utilizan en las vinificaciones y en la estabilización de los vinos y su influencia en la calidad de los mismos.
- o Reconocimiento de los enturbiamientos y precipitados que se producen; causas de su origen y tratamientos para eliminarlos y/o prevenirlos.
- o Reconocimiento de las principales enfermedades y defectos que se producen en los vinos. Alteraciones que originan, microorganismos responsables, prevención y consecuencias que tienen para la calidad de los mismos.
Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:
- o Elaboración de vinos.
- o Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

0088. Formación y orientación laboral.

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la Vitivinicultura.

0089. Empresa e iniciativa emprendedora.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena y el fomento de la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable.

Procedimiento:

El Proyecto se hará de forma individual.

El alumnado tendrá que ir desarrollando el trabajo según el guion orientativo que se le entregará en la primera sesión presencial. Con el tutor o tutora, recabarán cuanta información necesiten, haciendo uso de todos los recursos a su alcance, tanto en el centro educativo como fuera de él. Irán resolviendo con el profesorado tutor/a las dudas planteadas en el desarrollo del mismo.

- Se realizará una primera sesión presencial colectiva con todo el alumnado del grupo de 2º CFGS y con los tutores/as que se encargarán del seguimiento de los Proyectos respectivos en la última semana de septiembre. En dicha sesión se informará de los objetivos, procedimiento, metodología, y criterios de evaluación de este módulo profesional. Se entregará un horario de atención Se hará también la asignación de tutores y tutoras para todo el grupo. A partir de aquí el alumnado dispondrá de un plazo de 3-4 días para dar a conocer al tutor/a del grupo, la presentación y justificación del proyecto elegido, para su aprobación. Durante este curso se ha dispuesto un documento compartido para que el profesorado que imparte el módulo de proyecto pueda revisar esta justificación y aprobación de los mismos.

El equipo docente, presidido por el tutor o tutora del grupo, en el plazo de una semana, valorará la propuesta y decidirá sobre la aceptación de la justificación del proyecto presentado, teniendo en cuenta, al menos, su adecuación a los contenidos abordados en el ciclo formativo y la posibilidad de realización efectiva del proyecto en los plazos

existentes. La decisión se hará constar en acta y se comunicará al alumnado por quien ejerza la tutoría del grupo. Cuando la propuesta no haya sido aceptada, el alumno o alumna dispondrá de un plazo para introducir las modificaciones oportunas o presentar una nueva propuesta de proyecto. Para el alumnado que no haya propuesto ningún proyecto o cuando éste haya sido rechazado, se le propondrá uno de los proyectos determinados por el departamento de familia profesional.

Hasta mediados de octubre el tutor/a del proyecto realizará un seguimiento del módulo de Proyecto tanto para la convocatoria de junio como la de diciembre. A partir de mediados de octubre el tutor/a realizará un asesoramiento del módulo de proyecto durante sus clases específicas remarcando aspectos que puedan ser de interés en los diferentes tipos de proyectos.

- **Se realizará una segunda sesión presencial colectiva, solo si fuese necesario, con todo el alumnado del grupo de 2º CFGS y con los tutores/as que se encargan del seguimiento de los Proyectos respectivos** en el mes de abril, tras las 21 semanas de jornadas lectivas, con todo el alumnado de 2º CFGS que haya superado el total de los módulos teóricos.

El Proyecto se hará de forma individual.

El alumnado tendrá que ir desarrollando el trabajo según el guion orientativo que se le entregará en la primera sesión presencial, recabarán cuanta información necesiten, haciendo uso de todos los recursos a su alcance, tanto en el centro educativo como fuera de él. Irán resolviendo con todo el profesorado las dudas planteadas en el desarrollo del mismo.

- **Para la convocatoria excepcional de diciembre (sólo el alumnado que reúne los requisitos indicados en la ORDEN de 28 de septiembre de 2011):**

La primera sesión presencial colectiva con todo el alumnado y con los tutores que se encargan del seguimiento de los Proyectos respectivos será el MIÉRCOLES 15 de SEPTIEMBRE después de la presentación del grupo. En dicha sesión se informará de las posibilidades y opciones de desarrollar el módulo de Proyecto. Una vez conocido el alumnado que desarrollará el proyecto, se procederá a la asignación de tutores y tutoras que posteriormente tendrán reuniones para explicar los objetivos, procedimientos, metodología y criterios de evaluación de este módulo profesional. Así mismo se comentará un guion para la elaboración del trabajo, una relación de temas recomendados y los aspectos mínimos que deben incluirse de cada módulo.

Se entregará un horario de atención al alumnado, si está disponible.

A partir de aquí el alumnado dispondrá de un plazo de 3-4 días para dar a conocer a su tutor/tutora, la **presentación y justificación del proyecto elegido**, para su aprobación. El equipo docente, presidido por el tutor o tutora del grupo, en el plazo de una semana, valorará la propuesta y decidirá sobre su aceptación, teniendo en cuenta, al menos, su adecuación a los contenidos abordados en el ciclo formativo y la posibilidad de realización efectiva del proyecto en los plazos existentes. La decisión se hará constar en acta y se comunicará al alumnado por quien ejerza la tutoría del grupo. Cuando la propuesta no haya sido aceptada, el alumno o alumna dispondrá de un plazo para introducir las modificaciones oportunas o presentar una nueva propuesta de proyecto. Para el alumnado que no haya propuesto ningún proyecto o cuando éste haya sido rechazado, se le propondrá uno de los proyectos determinados por el departamento de familia profesional.



- **Para la convocatoria de junio:**
Se dividirá en dos partes:

1ª PARTE La primera sesión presencial colectiva, con todo el alumnado, el 15 de septiembre, donde se explicarán

los objetivos, procedimiento, metodología, y criterios de evaluación de este módulo profesional. Se entregará un horario de atención. Se hará también la asignación de tutores y tutoras para todo el grupo. A partir de aquí el alumnado dispondrá de un plazo de 3-4 días para la convocatoria de diciembre y hasta el mes de enero en la convocatoria de junio, para dar a conocer al tutor/a del grupo, la presentación y justificación del proyecto elegido, para su aprobación. Se le facilitará un horario de atención al alumnado cuando esté disponible.

El equipo docente, presidido por el tutor o tutora del grupo, en el plazo de una semana, valorará la propuesta y decidirá sobre la aceptación de la justificación del proyecto presentado, teniendo en cuenta, al menos, su adecuación a los contenidos abordados en el ciclo formativo y la posibilidad de realización efectiva del proyecto en los plazos existentes. La decisión se hará constar en acta y se comunicará al alumnado por quien ejerza la tutoría del grupo. Cuando la propuesta no haya sido aceptada, el alumno o alumna dispondrá de un plazo para introducir las modificaciones oportunas o presentar una nueva propuesta de proyecto. Para el alumnado que no haya propuesto ningún proyecto o cuando éste haya sido rechazado, se le propondrá uno de los proyectos determinados por el departamento de familia profesional.

Hasta mediados de octubre el tutor/a del proyecto realizará un seguimiento del módulo de Proyecto tanto para la convocatoria de junio como la de diciembre. A partir de mediados de octubre el tutor/a realizará un asesoramiento del módulo de proyecto durante sus clases específicas remarcando aspectos que puedan ser de interés en los diferentes tipos de proyectos.

A partir de aquí el alumnado podrá dar a conocer al tutor/a del grupo, la **presentación y justificación del proyecto elegido**, para su aprobación. El equipo docente, presidido por el tutor o tutora del grupo, en el plazo de una semana, valorará la propuesta y decidirá sobre su aceptación, teniendo en cuenta, al menos, su adecuación a los contenidos abordados en el ciclo formativo y la posibilidad de realización efectiva del proyecto en los plazos existentes. La decisión se hará constar en acta de reunión de equipo educativo y se comunicará al alumnado por quien ejerza la tutoría del grupo. Cuando la propuesta no haya sido aceptada, el alumno o alumna dispondrá de un plazo para introducir las modificaciones oportunas o presentar una nueva propuesta de proyecto. Para el alumnado que no haya propuesto ningún proyecto o cuando éste haya sido rechazado, se le propondrá uno de los proyectos determinados por el departamento de familia profesional.

MES DE ENERO: Se realizará una reunión del equipo docente de 2º CFGS para validar la justificación de las propuestas de proyectos (se podría hacer coincidir con la 1ª evaluación o a iniciativa del tutor/a del grupo).

Cada tutor/a del proyecto asesora a lo largo de todo el curso sobre el proyecto y es un trabajo que debe tener continuidad hasta el final, por lo que se debe tener un compromiso por parte del alumnado.

2ª PARTE SEGUIMIENTO ESPECÍFICO. La segunda sesión presencial colectiva se realizará, solo si se estima necesaria, , tras 21 semanas (110 días) de jornadas lectivas, con todo el alumnado de 2º CFGS que haya superado el total de los módulos teóricos, **Se realizaría a mediados de ABRIL de 2023 en horario a determinar**

El alumnado podrá realizar el módulo de proyecto si ha superado el resto de módulos con una evaluación positiva. a excepción de la FCT,

ENTREGA DEL PROYECTO. ASPECTOS A CONSIDERAR.

Plazos de presentación y forma de entrega.

- **Para la convocatoria excepcional de diciembre en la primera evaluación.** (sólo el alumnado que reuna los requisitos indicados en la ORDEN de 28 de septiembre de 2011)

La **entrega del Proyecto** se hará, como muy tarde, el día 9 de diciembre de 2022 Cada alumno o alumna ha de presentar una copia del proyecto en formato digital en pdf, que se enviará a través de una tarea como subida de archivo en la plataforma educativa <https://educacionadistancia.juntadeandalucia.es/centros/cadiz/course/view.php?id=3266> dentro del horario lectivo , antes de las 22:10. Ese día se habilitará una hora para poder subirlo desde el centro educativo para aquellos alumnos y alumnas que no dispongan de los recursos necesarios. En esta plataforma se darán de alta a todos los alumnos y alumnas que cursen este módulo de Proyecto de la Industria Vitivinícola, junto al profesorado del equipo educativo. El día de la **presentación oral** será el 16 de diciembre de 2022 en horario a determinar utilizando los medios informáticos de los que se disponga y se realizará de manera presencial, siempre que la situación sanitaria lo permita.

- **Para la convocatoria de junio.**

La **entrega del Proyecto** se hará, como muy tarde, el día miércoles 1 **de junio de 2023**. Cada alumno o alumna ha de presentar una copia en formato digital en pdf o similar, que se enviará a través de una tarea como subida de archivo en la plataforma educativa (<https://educacionadistancia.juntadeandalucia.es/centros/cadiz/course/view.php?id=3266>) hasta las 21:00 del día de la entrega (ese día se habilitará una hora para poder subirlo desde el centro educativo para aquellos alumnos y alumnas que no dispongan de los recursos necesarios). En esta plataforma se dará de alta a todos los alumnos y alumnas que cursen este módulo de Proyecto de la Industria Vitivinícola. Cualquier aspecto a resolver se deberá consultar al tutor/a del proyecto y en su caso, al Jefe de Departamento .

La **presentación oral** del proyecto será **entre los días 5 y 9 de junio 2023**.

Criteria y reparto del alumnado entre el profesorado



Se realizará de manera proporcional al número de horas de docencia asignadas para 2º CFGS y que figuren en el horario del profesorado en el momento del reparto. Esta asignación se realizará durante la 3ª semana de septiembre. Para ello, se sumarán el número de horas lectivas, contando las FCT lectivas, y se dividirá entre el número de alumnado matriculado en el módulo de Proyecto durante el mes de septiembre. Se establecerá un orden entre el profesorado para ir asignando alumnado durante el sorteo del grupo total que tendrá lugar en la 3ª-4ª semana de septiembre. El Jefe de departamento y, de manera voluntaria, el profesorado con mayor carga horaria en 2º CFGS, se encargará del seguimiento de la convocatoria de diciembre.

TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO DE PIVV CONVOCATORIA DICIEMBRE 22-23					
Reunión inicial y asignación tut/alum	Tema del proyecto al tutor/a	Seguimiento del proyecto	Asesoramiento	Presentación del proyecto escrito	EXPOSICIÓN PROYECTO
15 sep	20 sep	1 oct a 16 oct	Desde 16 octubre al 9 diciembre	9 diciembre	El 16 diciembre

TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO DE PIVV CONVOCATORIA JUNIO 22-23						
Reunión inicial y asignación tut/alum	Tema del proyecto al tutor/a	Seguimiento de la 1ª parte del proyecto	Asesoramiento puntual dentro de cada módulo	Seguimiento de la 2ª parte del proyecto	Presentación proyecto escrito	EXPOSICIÓN PROYECTO
15 sep	20 sep	1 oct a 16 oct	Desde 16oct 22 al 14 abril 23	Del 14 abril al 31 mayo 23	1 junio	DEL 5 al 9 junio

4. Los objetivos

Todos los ciclos formativos de grado superior incluyen el módulo profesional de proyecto, que el alumnado deberá realizar incorporando las variables tecnológicas y organizativas relacionadas con el título.

En cuanto a la organización curricular de este Módulo se tendrá en cuenta:

- Las características y tipología de los proyectos que deben realizar los alumnos y alumnas del ciclo formativo.
- Las propuestas para la tutorización del proyecto por parte de profesorado implicado, que se organizará sobre la base de la tutoría individual y colectiva.
- Los criterios para la presentación final de proyectos.

4.1. Los resultados de aprendizaje

1. Identifica en el mercado vitivinícola, los diferentes productos, la organización económica/ productiva y las oportunidades, relacionándolo con el proyecto que se quiere implementar.
2. Diseña un proyecto vitivinícola relacionado con las competencias expresadas en el título analizando su viabilidad económica y tecnológica.
3. Define y planifica la ejecución del proyecto, detallando las diferentes fases de su desarrollo y la documentación asociada.
4. Gestiona el proyecto definiendo el procedimiento de seguimiento y control.

4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar todos los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
- c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- h) Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- j) Identificar las operaciones de compra-venta y las técnicas publicitarias de vinos y derivados, valorando su adecuación para comercializar y promocionar los productos elaborados.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- n) 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.
- ñ) 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.



- o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.
- p) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- q) 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.

4.3. Orientaciones Pedagógicas

Este módulo complementa la formación de otros módulos profesionales especialmente en la función de planificación y programación. También abarca de una manera integrada aspectos de otras funciones como son: Producción de materias primas, elaboración/transformación, calidad, seguridad alimentaria, seguridad del medio ambiente, prevención y seguridad laboral, logística y comercio y promoción. Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los diferentes subsectores del sector vitivinícola.

La formación de este módulo se relaciona con todos los objetivos generales del ciclo y todas las competencias profesionales, personales y sociales.

4.4. Líneas de actuación

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- Utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- Autonomía e iniciativa.
- Innovación en el planteamiento y objetivos del proyecto.

5. Los contenidos

No se considera la inclusión de ninguna unidad didáctica, dado que el módulo se va a tutorizar de manera individual y colectiva, además de que no se indican contenidos conceptuales en el currículo.

El alumnado, de manera general, para la elaboración de sus proyectos desarrollarán las siguientes actividades además de las que específicamente deban desarrollar para cada uno de sus proyectos.

Actividades relacionadas con la identificación del mercado vitivinícola, los diferentes productos, la organización económica/productiva y las oportunidades, relacionadas con el proyecto que se quiere implementar.

1. **Clasificar el tejido empresarial** del sector en el entorno del centro educativo
2. **Caracterizar las empresas** tipo
3. **Analizar el mercado vitivinícola**
4. **Analizar la competitividad de las empresas** del sector
5. Analizar la **complejidad tecnológica** y el **coste económico de la elaboración de los diferentes productos**.
6. Analizar la **disponibilidad** y el **aprovisionamiento de la materia prima**.
7. Identificar los **canales de comercialización** más habituales para cada tipo de producto.
8. **Determinar la logística empleada** en las empresas del sector, y entre otros, **necesidades de almacenes y transporte**.
9. Identificar la **legislación** específica relacionada con la elaboración y comercialización de los productos vitivinícolas.
10. Identificar la **normativa** que afecta al sector respecto a la **seguridad alimentaria, seguridad laboral y seguridad medioambiental**.
11. Detectar las **oportunidades de empleo y autoempleo** en el sector.
12. **Elegir**, en función de la información obtenida, **la orientación del proyecto hacia una gama/ línea de productos determinada**.

Actividades relacionadas con el diseño de un proyecto vitivinícola analizando su viabilidad económica y tecnológica.

13. Clasificar los proyectos vinculados con el sector en función de su tipología. Diseñar el proyecto.
14. Analizar la **idoneidad de la zona** o región, para la implantación del proyecto.
15. Establecer los **objetivos** que se pretenden conseguir identificando el **alcance del proyecto**.
16. Realizar el **estudio de viabilidad técnica y económica** del proyecto.
17. Identificar las **fases o partes** que componen el proyecto y su **contenido**.
18. Prever los **recursos materiales y personales** necesarios para realizar el proyecto.
19. **Detallar las fases** o partes que componen el proyecto y su contenido.
20. Determinar la **documentación necesaria para su diseño**.
21. Elaborar el **pliego de condiciones para la aplicación del proyecto**.
22. **Definir los indicadores que garantizan la calidad del proyecto**.

Actividades relacionadas con la definición y planificación de la ejecución del proyecto, detallando las diferentes fases de sus desarrollo y la documentación asociada.

23. Identificar y extraer del proyecto **las necesidades y operaciones a realizar**.
24. **Secuenciar** las operaciones ordenándolas en función de las necesidades de implementación.
25. **Determinar los recursos y la logística necesaria para cada operación**.
26. Identificar las **necesidades de permisos y autorizaciones**.
27. Determinar los **procedimientos de actuación o ejecución de las operaciones**.
28. Identificar los **riesgos** inherentes a la implementación definiendo el **plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios**.
29. Determinar los **riesgos medioambientales** vinculados al proyecto y sus implicaciones.
30. Planificar la asignación de **recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución**.
31. Hacer la **valoración económica** necesaria para el desarrollo del proyecto.
32. Definir **los indicadores que garantizan la calidad en la ejecución** del proyecto.
33. Definir y elaborar la **documentación necesaria** para la implementación o ejecución.

Actividades relacionadas con la gestión del proyecto y del procedimiento seguido y control.

34. **Asignar la ejecución de las operaciones** en función de la planificación establecida.
35. Definir el **procedimiento de seguimiento** de las operaciones o intervenciones.
36. Definir el **procedimiento para la gestión de las incidencias** que pueden presentarse durante la realización de las operaciones (análisis de la incidencia, solución y registro).
37. Definir el **procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y operaciones**, incluyendo el sistema de registro de los mismos.
38. Definir el **procedimiento de finalización y cierre** del proyecto.
39. Definir y elaborar la **documentación necesaria para la finalización** de las operaciones y del proyecto.
40. Establecer un **sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto**.



A título enunciativo y no limitativo, se enumeran algunos de los contenidos actitudinales generales a incorporar de forma transversal a lo largo de la elaboración del proyecto:

- Valorar la importancia de respetar los métodos, técnicas y fases establecidas para un determinado proceso para realizarlo correctamente.
- Asistir regularmente a las tutorías y reconocer la importancia de seguir las instrucciones que se dan desde este ámbito.
- Utilizar las tutorías para resolver dudas y avanzar de manera satisfactoria en la elaboración del proyecto.
- Mantener una actitud abierta y atenta hacia los conocimientos y destrezas que se pretende que se adquieran.
- Tratar de desarrollar la inventiva, la originalidad y la iniciativa incluso más allá de elaborar un mero proyecto para obtener el título, sino por el contrario que incluso pueda servir de base para un nuevo negocio o un nuevo puesto de trabajo.
- Desarrollar el gusto por el trabajo bien hecho y con rigor científico.
- Inculcar la importancia de elaborar un trabajo o proyecto con una buena presentación, donde se aprecie: limpieza, orden, márgenes correctos, ausencia de faltas de ortografía, homogeneidad gráfica, índice, presentación en formato digital. Páginas numeradas, Etc.
- Se inculcará el respeto hacia los compañeros y profesores, así como a las instalaciones y mobiliario tanto del centro, como fuera del centro.

6. Los elementos transversales

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumnado debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

6.1. Tecnologías de la información y la comunicación

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

6.2. Trabajo en equipo

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales.

Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje de, y control del gasto energético de las empresas del sector.

6.4. Valores, habilidades sociales y personales

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia,...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

6.6. Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.
11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Prácticum Master de Secundaria.



16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. PROEDUCAR: REINCORPORÁTE
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Innicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A Red Andaluza de Ecoescuelas’

7. La metodología

La Metodología es el componente de la Programación que indica cómo se plantea la forma de trabajar; es decir, lo propio de la Metodología es indicar el **modo de llevar a la práctica lo planificado, de realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje**.

Respecto al módulo se creará en el alumnado la conciencia de la importancia de la simulación de la actividad o puesta en marcha de su idea de negocio, ya que pudiera surgir en el futuro la posibilidad de llevar este proyecto a la práctica.

Se motivará haciéndoles saber la importancia de conocer todos los trámites, organismos a los que dirigirse y procedimientos a seguir para la simulación.

7.1. Los principios didácticos o metodológicos

Según Suárez Díaz R. (2005), en nuestro proceso educativo debemos seguir unas líneas de trabajo para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea de calidad y produzca la mayor eficacia:

La base del aprendizaje son los **principios de aprendizaje** que nos vienen dados por las corrientes psicopedagógicas actuales (aprendizaje social: A. Bandura y cognitivismo - constructivismo : J. Piaget, D. Ausubel., L.S. Vygotski Y J. Bruner).

En **formación profesional** debe trabajarse de acuerdo con las orientaciones metodológicas, que se encuentran en las disposiciones curriculares indicadas anteriormente.

Una aplicación de los principios de aprendizaje y de las orientaciones metodológicas al módulo de proyecto en la industria vitivinícola son las **líneas metodológicas** más idóneas para este **módulo**, que deben atenerse a lo que nos marcan **los principios de aprendizaje**, como indica la tabla que sigue:

Principios de aprendizaje	Líneas metodológicas para el módulo de Proyecto en la Industria Vitivinícola
PARTIR DE LA SITUACIÓN DEL ALUMNADO	Se tendrá en cuenta el nivel de competencia cognitiva, en cuanto a interés, concentración, estilo y ritmo de aprendizaje, etc ... de los alumnos/as y los conocimientos que ha construido anteriormente, en base a experiencias laborales, cercanía al mundo laboral vitícola, o realización de ciclos formativos de la misma familia profesional o similar; relacionándolos con todos los módulos para realizar una integración.

<i>FACILITAR LA CONSTRUCCIÓN DE LOS APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS</i>	Se utilizará lo que ya conocen acerca de todos los módulos del sector vitícola para la adquisición de nuevos conocimientos, acerca de los proyectos
<i>PROPICIAR EL APRENDIZAJE FUNCIONAL</i>	Se llevará a cabo la transferencia a otras situaciones fuera del aula, mediante la visita a empresas colaboradoras, que nos planteen su funcionamiento, y ser conscientes de la realidad del entorno, y posibles soluciones.
<i>POSIBILITAR APRENDER A APRENDER</i>	Se tratará que el alumnado realice aprendizajes por sí solos. <i>El profesorado</i> será un guía que ayude al alumnado enseñándoles a que vayan logrando una autonomía que les permita aprender por sí solos. A través del planteamiento de casos prácticos, cuya resolución, ayude a la adquisición de conocimientos
EL ALUMNADO COMO CENTRO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE	Conseguir que el alumnado construya, modifique y coordine sus esquemas. Al ser el mismo el que lleva a cabo la construcción de un proyecto.
<i>PROPICIAR LA INTERACCIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</i>	La intervención educativa sea un proceso entre el profesor/a y los alumnos/as y entre el alumnado entre sí. A través de preguntas y diálogo tanto en la clases teóricas como durante la realización de tareas en las entrevistas virtuales
<i>CREAR SITUACIONES DE APRENDIZAJE MOTIVADORAS</i>	Se presentará el objeto de estudio de modo que conecte con sus intereses y expectativas. Motivar no sólo al principio del trabajo, sino durante el desarrollo del mismo. Planteando posibles cuestiones a las que no sepan dar respuesta, y estas se vayan construyendo a lo largo del desarrollo del proyecto.

7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje

Para atender a la diversidad debemos programar distintos tipos de **Actividades de Aprendizaje - Enseñanza** que sirvan de información al profesorado y que ayuden a aprender al alumnado.

- **Actividades de introducción y conocimientos previos**, para inducir el interés de los alumnos y conocer ideas y opiniones sobre los contenidos que se van a desarrollar.
- **Actividades de Desarrollo**, con el desarrollo de estas actividades, se pretende llevar a la práctica docente los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y alcanzar los objetivos propuestos de la unidad. Admiten diversas situaciones de trabajo: individual, pareja, en grupo. Son comunes a la mayoría de los alumnos y el papel determinante pertenece al alumno.



- **Actividades de consolidación**, para contrastar las ideas nuevas con las previas así como aplicar los nuevos aprendizajes.
- **Actividades de Refuerzo y Ampliación**, para adaptarse a las distintas necesidades de los alumnos ya que la diversidad es una característica ineludible de todo grupo y teniendo en cuenta que el ritmo de aprendizaje no sea el mismo, las actividades se adaptarán a las características y necesidades de los alumnos. Las **actividades de refuerzo** para aquellos alumnos que lo necesiten con el fin de que refuercen conceptos mal asimilados y afiancen los contenidos básicos de las unidades, que consistirán en la realización de actividades adaptando la información de contenidos a las necesidades del alumno con el fin de alcanzar los objetivos. Las **actividades de ampliación** para aquellos alumnos que hayan alcanzado satisfactoriamente los contenidos propuestos realizarán trabajos preparados de antemano para profundizar en ellos, como ligeros trabajos de investigación sobre aspectos interesantes de las unidades. Para su desarrollo se les facilitará abundante bibliografía, direcciones web, etc..
- **Actividades de Evaluación**, además de la observación del alumnado en clase, se realizarán pruebas escritas a fin de verificar la consecución de los objetivos propuestos.

En el módulo de proyecto, nos centraremos en los aspectos que nos lleven a la realización del trabajo final y su exposición.

7.3. La organización espacial del aula

El espacio que se utilizará preferentemente para las sesiones, salvo actividades puntuales, será el aula de grupo. Utilizaremos los carros TIC, además de los espacios destinados para las actividades que se realicen fuera del centro.

7.4. La organización de recursos materiales

Entre todos los posibles tipos de recursos y materiales que podemos utilizar, se destacan a continuación los que normalmente conviene utilizar para este módulo.

7.5. Los materiales didácticos

No hay libro de texto. Los materiales son elaborados por el profesorado del módulo, basados en la bibliografía recomendada y se le facilitarán al alumnado de forma online a través de las plataformas educativas. La plataforma educativa Moodle Centros está alojada en los servidores centrales de la Consejería de Educación y Deporte estará a disposición de todos los centros docentes públicos de Andalucía para facilitar el entorno digital de aprendizaje durante el curso. Como complemento se podrán usar las plataformas externas de proveedores como Google y Microsoft.

Se han recomendado al alumnado una serie de libros de consulta, que se encuentran disponibles en el Departamento y en la Biblioteca del Centro, así como libros de bolsillo de divulgación científica y otros que se pueden consultar en internet. **Los materiales curriculares**

- Explicaciones del profesor/a, con uso de las tecnologías TIC.
- Material gráfico y de papelería diverso
- Pizarra

Específicamente para el módulo se facilitará:

TEMAS RECOMENDADOS PARA ELABORAR EL PROYECTO

- **Mejora de un sistema de elaboración de vinos especiales en diferentes zonas (climas cálidos, zona montaña, costera, frío ...)**

- **Modificación técnica del sistema de vinificación de una bodega (incorporación del Método Ganímedes, Flash – Expansión , etc ...)**
- **Implantación de actividades de enoturismo en una bodega.**
- **Ampliación del laboratorio de una bodega con laboratorio microbiológico.**
- **Mejoras en las instalaciones de una nave de elaboración de una bodega que produce 100.000L de vino: suelo antideslizante y equipo de frío.**
- **Renovación del parque de barricas de una bodega que produce 1.000.000 L de vino.**
- **Equipamiento de maquinaria para una bodega que inicia su primera vendimia.**
- **Construir un centro de interpretación del vino en una bodega.**
- **Implantación de un sistema de control (APPCC y plan de Higiene) en una bodega determinada.**
- **Propuestas de mejoras de una empresa vitivinícola.**
- **Propuestas de mejoras de una empresa vitivinícola (Introducción de un embotellado, Introducción de un sistema de estabilización por frío, Aplicación de una mejora en una bodega del marco**
- **Transformación/ampliación de una bodega de elaboración de blanco /tinto hacia una bodega de elaboración de brandy o espirituosos.**
- **Apertura de una destilería en el Puerto de Santa María**
- **Estudio de mercado de los Vinos de la Tierra de Cádiz. Perfiles de los consumidores y consumo responsable.**
- **Diseño de una vinoteca**
- **Introducir un nuevo tipo de vinificación en una bodega concreta (estudio previo de la empresa, etc...)**
- **Establecimiento de un nuevo viñedo en una zona determinada.**
- **Transformación de un viñedo a producción integrada o viñedo ecológico.**
- **Gestión de la inclusión de una bodega dentro de una D.O. o una D.O. Ca.**
- **Gestión de residuos originados en una empresa vitivinícola que moviliza 500.000 Kg.**
- **Elaboración de vinos biodinámicos: proyecto y viabilidad de bodega y viñedo.**
- **Elaboraciones de vinagres y derivados del vino.**
- **Cualquier otro tema propuesto por el alumnado que sea aceptado por el profesorado que tiene a cargo el módulo de PIVV**

GUION ORIENTATIVO PARA ELABORAR EL PROYECTO



La 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, junto a la ORDEN de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura, no hacen una mención explícita de la forma correspondiente sobre cómo debe desarrollarse un guion del proyecto.

A título enunciativo y no limitativo, se indican algunos de los aspectos que presentaría un proyecto:

- PORTADA
- ÍNDICE
- INTRODUCCIÓN - JUSTIFICACIÓN
- CONTENIDO.
 - OBJETIVOS DEL PROYECTO.
 - DESCRIPCIÓN TÉCNICA.
 - VIABILIDAD.
- CONCLUSIONES.
- BIBLIOGRAFÍA – WEBGRAFÍA.
- CONTRAPORTADA
- ANEXOS.(en los que se sustenta la descripción técnica)

Es un guion orientativo y puede modificarse, considerándose fundamental el desarrollo de unos contenidos adecuados (más que una estructura en forma de guion) para obtener una valoración óptima del módulo de Proyecto.

El documento deberá tener una extensión máxima de 50 páginas

7.6. Uso de los recursos TIC.

- Material audiovisual:
 - Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.
- En algunos de los aspectos será necesario el empleo de las TIC, tanto en cuanto a búsqueda de información en internet, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte de un alumno o grupo de alumnos mediante presentación virtual, al resto del grupo.
- Recursos web: La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo que puede ser el electrónico corporativo o bien a través de la plataforma Moodle donde facilitarán el correo más usual. Así como es el lugar de realización y entrega de las tareas y trabajos llevados a cabo en el transcurso del curso académico, y actividades complementarias y extraescolares. En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante via sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesorado.

7.7. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.7.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo

Teniendo en cuenta el carácter de la asignatura hemos contemplado, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre profesor y el alumno, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará en pareja, que será la misma para todas las sesiones prácticas de todos los módulos. Los tipos de agrupamientos que usaremos serán los siguientes:

- a) **Individual**: Para aprender algún contenido por vez primera, interiorizar lo aprendido o en las actividades de consolidación. Favorece la reflexión y a través de él se ponen en práctica los contenidos de aprendizaje de forma personalizada.
- b) **Parejas**: para potenciar la comunicación, la cooperación y la participación activa de todo el grupo. Este tipo de agrupamiento se realizará para las sesiones prácticas.
- c) **Grupo clase**: Se utiliza cuando se va a presentar información de carácter general y uniforme al grupo, se presenta un determinado plan o programa de actividades. Es adecuado para actividades colectivas tales como presentaciones, exposiciones, lecturas, corrección de actividades, etc.

7.7.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes.

7.7.3. La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo. La interacción entre el profesorado se implementa con el uso de la plataforma moodle <http://www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/11008525/moodle/>, donde se encuentran todos los materiales para la consulta del profesorado en el aula de Módulo de Proyecto en la Industria Vitivinícola. Además del uso en tiempo real del teléfono con la creación de un grupo de Whats app del departamento.

8. La evaluación

Plazos de presentación y forma de entrega.

Se distinguen dos convocatorias:

CONVOCATORIA DE DICIEMBRE 22

Día 15 de septiembre a las 18:00 horas, primera sesión presencial colectiva con todo el alumnado para la asignación de tutores/as que se encargarán del seguimiento de los Proyectos en diciembre.

Día 9 de diciembre Entrega del proyecto en formato-digital, antes de las 22:00.

Día 16 de diciembre exposición oral del proyecto.

CONVOCATORIA DE JUNIO 23.

Día 15 de septiembre de 2022, primera sesión colectiva con el alumnado dual + presencial. Pautas generales

Día de mediados de abril de 2022, segunda sesión solo si es necesaria (OPCIONAL)

Día **1 de junio de 2023**.: Entrega del proyecto en formato digital.

Entre los días 5 y 9 de junio 2023 exposición y defensa oral del proyecto.

ORDEN DE EXPOSICIÓN:



Se ha establecido por la letra oficial que determina la Junta de Andalucía cada año y que para el 2022 se encuentra recogida en la Resolución de 7 de FEBRERO de 2021, correspondiendo a la letra “V”, para la convocatoria de diciembre .

En los días de las exposiciones será obligatorio que el alumnado convocado esté presente 30 minutos antes de su exposición.

Para el reparto de días de exposición por parte del alumnado se tendrá en cuenta los días y horas lectivas del profesorado – tutor/a, en la medida de lo posible, de tal forma que se priorizarán las exposiciones para que los tutorandos expongan en el horario lectivo del tutor/tutora de proyecto, siendo recomendable que el resto del profesorado esté presente, si su horario lectivo se lo permite. Para realizar un cuadrante donde se contemple la disponibilidad horaria del profesorado, se consultará en Dirección del centro educativo para proporcionar una relación de horas lectivas de permanencia del profesorado de manera anónima. Una vez conocida esta información el Jefe de Departamento elaborará el horario de exposiciones dentro del horario de estas horas lectivas coincidentes para todo el profesorado, en la medida de lo posible.

Aspectos formales del documento

El documento deberá tener una extensión máxima de 50 páginas en las que deberá incluir, portada, índice, introducción - justificación, contenido, conclusiones bibliografía/webgrafía, contraportada . Anexos que apoyen la descripción técnica no incluidos en las 50 páginas.

Deberá realizarse en formato DIN-A4, interlineado 1,5 y con letra tipo «Times New Roman» o similar, de 12 puntos, sin comprimir, márgenes del documento superior e inferior 2 cm, derecho 2 cm e izquierdo 2,5 cm. Impresión por las dos caras, para ahorro de papel.

La portada incluirá los datos de identificación del alumno/a, nombre del tutor o tutora, y nombre del proyecto.

Aspectos importantes a tener en cuenta

1.- El trabajo deberá cuidar la presentación: orden, limpieza y perfectamente estructurado (índice, paginado,...).

2.- Deberá realizarse informatizado, salvo aquellos documentos que por sus características concretas no lo permitan, como es el caso de los impresos. Es decir, se utilizará todo aquel software informático del que el alumno/a pueda disponer y le pueda ser de utilidad.

3.- El trabajo se entregará en soporte papel encuadernado y en soporte digital. Se archivarán en el centro. No serán devueltos.

4.- Las diversas gestiones (documentos, facturas, etc.) serán realizadas siempre por los alumnos o alumnas, nunca por empresas o instituciones.

5.- Los documentos deberán ser originales (actualizados) siempre que sea posible su localización. Por tanto, no se admitirán fotocopias de modelos de documentos de libros de texto o similares.

6.- Todo aquello que suponga una aportación personal o aplicación de ideas novedosas o imaginativas con vistas a mejorar el trabajo, será bienvenida y valorado positivamente.

Seguimiento del módulo de proyecto en la industria vitivinícola

Con objeto de garantizar el seguimiento del módulo profesional de proyecto, en la modalidad presencial, se procederá del siguiente modo:

a) Al comienzo del periodo de realización del proyecto se establecerá un periodo de al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose al planteamiento, diseño y adecuación de los diversos proyectos a realizar.

b) El profesorado encargado del seguimiento del proyecto garantizará a los alumnos y alumnas un periodo de tutorización de al menos tres horas lectivas semanales para el seguimiento de los diversos proyectos. Estas tres horas se distribuirán entre el profesorado implicado, según la orden de 28 de septiembre de 2011.

d) Se establecerá un periodo de finalización con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose a la presentación oral, valoración y evaluación de los diversos proyectos.

Funciones del profesorado que realiza el seguimiento del proyecto

a) Orientar, dirigir y supervisar al alumnado durante la elección, realización y presentación del proyecto, asesorándole especialmente en la toma de decisiones que afecten a su estructura y tratamiento de la información.

b) Comprobar que los proyectos propuestos por los alumnos y alumnas, una vez finalizados, cumplen las condiciones recogidas en el anteproyecto, entregado antes del 1 de octubre y otorgar su visto bueno.

c) Coordinar, junto con la jefatura del departamento de la familia profesional, el acto que se convoque para la presentación y defensa del proyecto.

d) Evaluar y calificar el módulo profesional de proyecto.

8.1. Momentos de evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo de Proyecto en la Industria Vitivinícola es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.



- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje. Se llevará a cabo en varios períodos (inicial, parciales y final).

Al principio de curso se realizará una evaluación inicial para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)

1. Identifica en el mercado vitivinícola, los diferentes productos, la organización económica/ productiva y las oportunidades, relacionándolo con el proyecto que se quiere implementar.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha clasificado el tejido empresarial del sector en el entorno del centro educativo en función del tamaño de la empresa y los tipos de productos elaborados.
- b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
- c) Se ha analizado el mercado vitivinícola: Mediante informes económicos, estadísticas de ventas, información de revistas profesionales, tiendas especializadas, grandes superficies, identificando las tendencias de consumo.
- d) Se ha analizado la competitividad de las empresas del sector según el tipo de producto elaborado.
- e) Se ha analizado la complejidad tecnológica y el coste económico de la elaboración de los diferentes productos.
- f) Se ha analizado la disponibilidad y el aprovisionamiento de la materia prima.
- g) Se han identificado los canales de comercialización más habituales para cada tipo de producto.
- h) Se ha determinado la logística empleada en las empresas del sector, y entre otros, necesidades de almacenes y transporte.
- i) Se ha identificado la legislación específica relacionada con la elaboración y comercialización de los productos vitivinícolas.
- j) Se ha identificado la normativa que afecta al sector respecto a la seguridad alimentaria, seguridad laboral y seguridad medioambiental.
- k) Se han detectado las oportunidades de empleo y autoempleo en el sector.

l) Se ha elegido, en función de la información obtenida, la orientación del proyecto hacia una gama/línea de productos determinada.

2. Diseña un proyecto vitivinícola relacionado con las competencias expresadas en el título analizando su viabilidad económica y tecnológica.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los proyectos vinculados con el sector en función de su tipología.

b) Se ha analizado la idoneidad de la zona o región, para la implantación del proyecto.

c) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando el alcance del proyecto.

d) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica y económica del proyecto.

e) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.

f) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizar el proyecto.

g) Se han detallado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.

h) Se ha determinado la documentación necesaria para su diseño.

i) Se ha elaborado el pliego de condiciones para la aplicación del proyecto.

j) Se han definido los indicadores que garantizan la calidad del proyecto.

3. Define y planifica la ejecución del proyecto, detallando las diferentes fases de su desarrollo y la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y extraído del proyecto las necesidades y operaciones a realizar.

b) Se han secuenciado las operaciones ordenándolas en función de las necesidades de implementación.

c) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada operación.

d) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones.

e) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las operaciones.

f) Se han identificado los riesgos inherentes a la implementación definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.

g) Se han determinado los riesgos medioambientales vinculados al proyecto y sus implicaciones.

h) Se ha planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.

i) Se ha hecho la valoración económica necesaria para el desarrollo del proyecto.

j) Se han definido los indicadores que garantizan la calidad en la ejecución del proyecto.

k) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la implementación o ejecución.

4. Gestiona el proyecto definiendo el procedimiento de seguimiento y control.

Criterios de evaluación:



- a) Se ha asignado la ejecución de las operaciones en función de la planificación establecida.
- b) Se ha definido el procedimiento de seguimiento de las operaciones o intervenciones.
- c) Se ha definido el procedimiento para la gestión de las incidencias que pueden presentarse durante la realización de las operaciones (análisis de la incidencia, solución y registro).
- d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y operaciones, incluyendo el sistema de registro de los mismos.
- e) Se ha definido el procedimiento de finalización y cierre del proyecto.
- f) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la finalización de las operaciones y del proyecto.
- g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto.

8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar

Durante el proceso de realización del proyecto, el profesor/a-tutor/a realizará un seguimiento del trabajo realizado, del esfuerzo en la búsqueda de información, documentación, de la asistencia, de la iniciativa en la organización del trabajo y del interés mostrado por la realización del proyecto. El Proyecto una vez entregado será revisado por el tutor, y se llamará a los alumnos para comentar aquellos aspectos que se consideren de interés y poder comprobar el nivel de trabajo llevado a cabo.

La evaluación será individual para cada alumno/a y se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de este módulo profesional y los objetivos generales de este ciclo formativo, si bien para cada proyecto se especificarán los que se deberá prestar especial atención.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a que su rendimiento escolar sea valorado con criterios de plena objetividad, el centro educativo dará a conocer los contenidos y resultados de aprendizaje mínimos exigibles para obtener la evaluación positiva en este módulo profesional. Se publicarán tanto en el curso virtual a través de la plataforma moodle del centro para todo el alumnado matriculado, como la plataforma helvia, de carácter abierto a todo ciudadano que quiera consultarlo, a través de la página web del centro.

La evaluación requerirá la presentación y defensa del proyecto ante un tribunal por profesorado componentes del equipo docente. Durante la convocatoria de la evaluación final excepcional, el tribunal podrá estar formado solo por una parte del equipo docente, dependiendo de la disponibilidad horaria de los mismos.

La superación de este módulo es necesaria para obtener el título de Técnico de Grado Superior en Vitivinicultura.

Los instrumentos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Se recogen en el siguiente cuadro descriptivo en forma de rúbrica

TRABAJO ESCRITO Y ASISTENCIA (30% TUTOR/A)

Aspectos formales (2 ptos)	Originalidad /Anexos /Recursos consultados (2 ptos)	Contenidos (4 ptos)	ASISTENCIA (2 ptos)
--------------------------------------	--	-------------------------------	-------------------------------

EXPOSICIÓN Y DEBATE (70% TRIBUNAL)

CONTROL DEL TIEMPO (1 pto)	ESTRUCTURA (1 pto)	CLARIDAD Y VOCABULARIO (1 pto)	TRABAJO REALIZADO, ORIGINALIDAD, MULTIMEDIA (4) pto)	CONCLUSIONES (1 pto)	DEBATE (2 pto)
--------------------------------------	------------------------------	--	---	--------------------------------	--------------------------

Aspectos a considerar en la evaluación y valoración del proyecto

- Durante el proceso de realización del proyecto, el profesor-tutor, profesora-tutora realizará un seguimiento del trabajo realizado, del esfuerzo en la búsqueda de información, documentación, de la iniciativa en la organización del trabajo y del interés mostrado por la realización del proyecto. También se realizará un **seguimiento de la asistencia** por cada profesor/a mediante el anexo que se adjunta en el dossier. El alumno o alumna en cada sesión de tutoría entregará al profesor-tutor, o a cualquier otro con el que realice consultas, la hoja donde se informará del día, tiempo de dedicación y asunto tratado en cada sesión. Estas hojas de seguimiento las conservara el alumno hasta la fecha límite de entrega del proyecto y que será cuando se las entregue al tutor. Es condición necesaria para la evaluación del proyecto la entrega de dichas hojas.
- **El proyecto será evaluado mediante su presentación ante un tribunal** en el momento en que se convoque a tal efecto, tribunal que estará integrado por los componentes del equipo educativo que imparte en 2º CFGS (Departamento de Industrias Alimentarias, Departamento de Economía). Para dicha exposición el alumno/a hará uso de las TIC mediante una presentación en formato openoffice , ppt o similar con una **duración máxima de 20 minutos**.
- La presentación consistirá en la exposición del trabajo realizado, la metodología, el contenido y las conclusiones, con una especial mención a sus aportaciones originales.
- Terminada la presentación, el profesorado dispondrá de tiempo suficiente para plantear cuantas cuestiones estimen oportunas relacionadas con el trabajo presentado, tras lo cual emitirán una valoración del mismo que facilite al profesor o profesora responsable del seguimiento del proyecto, la emisión de la calificación. (según se recoge en la orden de 28 de septiembre de 2011)



CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En la **calificación final** se tendrá en cuenta los siguientes aspectos y de forma ponderada: Asistencia e interés: 10%. Valoración de la calidad del **Proyecto Escrito**: 20%. Claridad en la **Exposición oral** del Proyecto en sí: 60%. **Debate** que se realice del proyecto ante el tribunal: 10%.

30% Tutor/a:	10% Asistencia	20 % trabajo escrito	70% equipo docente con:	60% exposición	10% debate
-----------------	-------------------	-------------------------	----------------------------	----------------	---------------

Debe de existir un mínimo de un 25 % de asistencia para poder obtener una evaluación positiva del módulo.

La valoración del *tutor/a del proyecto* será del 10% asistencia + 20% Valoración de la calidad del **Proyecto Escrito**. Con las aportaciones del profesorado de Economía y todo aquel que lo consideren.

La valoración del *equipo docente disponible* será del 60% en **Exposición oral** del Proyecto + 10% **Debate** que se realice del proyecto ante el tribunal

8.4. Programas de refuerzo y mejora.

Respecto a los módulos de Formación en Centros de Trabajo y de Proyecto tiene aplicación la 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.

Según su Artículo 5. 3 se indica que *El alumnado que no haya podido acceder al módulo profesional de formación en centros de trabajo y, en su caso, al de proyecto, en el periodo establecido con carácter general, por haber tenido algún módulo profesional pendiente de evaluación positiva, deberá matricularse de los mismos en el curso académico siguiente. Los alumnos y alumnas que en la evaluación realizada tras el periodo establecido con carácter general para la realización de los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, de proyecto, hayan sido declarados no aptos procederán de igual modo.*

También se aplicará el Artículo 7 donde se recoge que *Alumnado de ciclos formativos que tienen pendiente de superar sólo el módulo profesional de formación en centros de trabajo.*

1. Para el alumnado que sólo cursa el módulo profesional de formación en centros de trabajo, y en su caso, el de proyecto, se fijan a lo largo del curso escolar, además del período establecido con carácter general para su realización, otros dos periodos, que coincidirán, respectivamente, con el primer y segundo trimestre del curso escolar. Si al alumnado que se encuentra en estas circunstancias no se le puede garantizar el seguimiento, el centro establecerá en su proyecto educativo los criterios que permitan distribuir a dicho alumnado entre el primer y segundo trimestre.

2. Al alumnado que sólo esté matriculado de los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, el de proyecto se le permitirá compatibilizar la matrícula de estos módulos profesionales con la matrícula en otras enseñanzas.

Asimismo, podrá agotar todas las convocatorias no consumidas de éstos módulos profesionales dentro del mismo curso escolar.

8.5. La evaluación de la práctica docente

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar adecuado.

Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación.

En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

9.1. La atención a la diversidad

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Superior en Vitivinicultura habilita al alumnado para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar los resultados de aprendizaje para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles dentro del aula, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos y alumnas que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno o alumna en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad intelectual les permita ir más allá que el resto de compañeros y compañeras.

9.2. La atención al alumnado con NEAE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Puede que existan en el aula alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnado con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectiva. En este curso se ha detectado alumnado con características educativas especiales. Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar, siempre que sea necesaria ,nuestra estrategia metodológica.

9.3. El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento del alumnado en estas circunstancias.

Semanalmente se le solicitará las actividades de refuerzo resueltas para poder valorar continuamente su trabajo y se le prestará una especial atención individualizada en los momentos de trabajo de las actividades en el Aula.

En este curso académico hay 2 alumnos con el módulo de Proyecto en la Industria Vitivinícola pendiente que realizarán el módulo en la convocatoria extraordinaria de diciembre.

RODRIGO BAL SALVIA



LUIS FERNÁNDEZ ORTIZ

10. Revisión y evaluación de la Programación.

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula , así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

11. Bibliografía

Martín-Moreno Cerrillo, Q. (2007). Organización y dirección de centros educativos innovadores. El centro educativo versátil. Madrid: Editorial McGraw-Hill

Mateu Sancho, Jorge, Castells Cuixart, Paulino;
El adolescente problemático. Editorial Hispano Europea, S.A. (2004) ISBN 10: 8425515459

Suarez Diaz, Reinaldo
La Educación. Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje. Teorías Educativas / 2ª Ed.
Editorial Trillas . Año de edición:2014 ISBN:9789682465055



DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

MÓDULO PROFESIONAL:

0090 FORMACIÓN EN CENTROS DE
TRABAJO

CURSO 2022-2023

IES Santo Domingo



PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS	
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	
CENTRO	IES SANTO DOMINGO
DEPARTAMENTO:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CICLO FORMATIVO:	CFGS VITIVINICULTURA
MÓDULO PROFESIONAL:	0090 FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO
DURACIÓN:	370 Horas
MODALIDAD	Presencial/Dual
GRUPO:	Segundo
PROFESOR/A:	TODO EL PROFESORADO DEL DEPARTAMENTO QUE IMPARTA OTROS MÓDULOS DE SEGUNDO EN EL CICLO
CURSO ESCOLAR:	2022 / 2023

1. Introducción.

La formación profesional comprende un conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación en la vida social, cultural y económica. Incluye las enseñanzas propias de la formación profesional inicial, las acciones de inserción y reinserción laboral de los trabajadores y las trabajadoras, así como las orientadas a la formación continua en las empresas, que permitan la adquisición y la actualización permanente de las competencias profesionales. Asimismo la formación profesional en el sistema educativo, tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de la vida, así como contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática. Es por ello por lo que el currículo de las enseñanzas de formación profesional incluirá una fase de formación práctica en centros de trabajo, de la que podrá quedar exento quien acredite una experiencia laboral que se corresponda con los estudios profesionales cursados.

Por sus especiales características, la formación en centros de trabajo requiere un esfuerzo coordinado de los agentes que intervienen en su realización. Tanto la Administración educativa y los propios centros docentes como las confederaciones, asociaciones empresariales, empresas individuales, instituciones públicas, organizaciones sindicales, cámaras de comercio, etc., acordarán las condiciones, mediante la suscripción de acuerdos de colaboración, que permitan la realización de este módulo, imprescindible para que el alumnado obtenga la titulación correspondiente.

El módulo de Formación en Centros de Trabajo es el instrumento académico que permite al alumno/a que está cursando la Formación Profesional Específica, y al centro educativo los siguientes objetivos:

- Complementar la adquisición por los alumnos de la competencia profesional conseguida en el centro educativo, mediante la realización de un conjunto de actividades de formación identificadas entre las actividades productivas del centro de trabajo.
- Contribuir al logro de las finalidades generales de la Formación Profesional (adquirir la competencia profesional característica de cada título y una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de cualificaciones).
- Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al sector profesional y del sistema de relaciones sociolaborales de los centros de trabajo, con el fin de facilitar su futura inserción profesional.
- Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumnado y, en particular, acreditar aquellos aspectos de la competencia requerida en el empleo (expresada en el perfil de cada título) que no pueden comprobarse en el centro docente por exigir situaciones reales de producción.

El módulo de formación en centros de trabajo será realizado por el alumnado, una vez que haya superado con valoración positiva los demás módulos obligatorios del programa, aunque se ha concedido para el curso 2022-23 el adelanto de este módulo al primer trimestre (donde el alumnado aún no ha tenido una valoración del resto de módulos). Adicionalmente este módulo se ha dividido en 2 partes. Una



primera, entre el 1 de septiembre y el 16 de octubre 2022, donde todo el alumnado matriculado puede realizarlo con 264 horas. Una segunda entre el 17 de abril y 31 de mayo de 2023, con 106 horas.

Conforme al artículo 14.1 de la Orden de 28 de septiembre de 2011, por el 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 (BOJA nº 206, de 20 de octubre), respecto al seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo (FCT) en los programas de cualificación profesional inicial “ la atribución docente de este módulo profesional correrá a cargo del profesorado que imparta docencia en los módulos profesionales asociados a unidades de competencia que integran el programa”.

2. Contextualización

- Características del Grupo-clase

Aunque en la realidad de los centros se puede constatar que la mayoría de los alumnos de este Ciclo Formativo de grado superior tienen 18 – 20 años, siendo la edad mínima de 17, la diversidad del alumnado en edad puede ser amplia, pues la normativa vigente marca la edad mínima de acceso, pero no contempla un máximo de edad permitida. En nuestro centro se tiene un amplio rango de edades. Esa diversidad también viene dada por la procedencia del alumnado y, consecuentemente, por su formación previa. Su acceso puede ser directo si están en posesión del título de bachillerato; no obstante, suele ser significativo el número de alumnado proveniente de grado medio, aunque también se puede encontrar alumnado que proviene del mundo laboral o de haber cursado otro ciclo formativo de grado superior, o incluso con titulación universitaria.

Uno de los rasgos destacables, al ser un módulo de formación profesional, es que la mayoría del alumnado busca una salida laboral más o menos inmediata y son conscientes de la necesidad de obtener un título para poder desarrollar una profesión.

Esta diversidad hace que sus motivaciones, expectativas, deseos... sean distintos, aunque en todos los casos nos encontramos con alumnado preocupado por el futuro profesional, por el trabajo, y saben que para poder desarrollar una profesión necesitan obtener un título.

Es positivo mostrar al alumnado la opcionalidad y proyección profesional de nuestro módulo, proporcionándoles suficiente información sobre los estudios que van a cursar y posibilidades de acceso al mundo laboral.

En estas edades se tiene en gran estima a sus compañeros y compañeras, se valora y se busca la relación con el grupo de iguales, interesándose por lo que hacen los demás. El alumnado de estas edades sienten la necesidad de ser aceptados por el grupo favoreciendo la autonomía en el trabajo, a tal conclusión llega Mateu Sancho, Jorge (2004).

Se debe favorecer la autonomía en el trabajo apoyando la autoevaluación individual y grupal para potenciar el carácter independiente del alumno o alumna, dándole importancia a la responsabilidad personal en el mismo.

Por todo lo anteriormente indicado, el alumnado de los ciclos formativos suelen estar bastante motivados, es decir, muestran un cierto interés por el aprendizaje ya que conocen cuáles son sus expectativas e intereses profesionales, y que en estas enseñanzas adquieren las competencias profesionales con las que

consiguen una buena cualificación para después poder aplicarlas a la vida práctica; además, se trata de una formación elegida por ellos mismos.

Ello nos permite enfocar las clases desde un punto de vista mucho más profesional y supone una buena predisposición del alumnado hacia el módulo, esforzándose por la labor del aprendizaje.

- **Entorno**

La realidad del Centro en el que trabajamos condiciona toda planificación, por lo tanto los rasgos propios del Centro deben ser el punto de partida de nuestra Programación, como indica Martín-Moreno, Q. (2007); para que esta tenga una fundamentación objetiva, pues según sea la realidad en la que trabajamos y su entorno así tendremos que hacer un planteamiento didáctico u otro.

Esta Programación se va a desarrollar en el IES Santo Domingo, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Al principio del Plan de Centro (PC) están recogidos todos los rasgos característicos del Centro, pues han de responder a ellos todo lo planificado para ser llevado a cabo en la práctica del centro; por ello, en la programación de módulo sólo se señalan, de todos los rasgos que hay en el PEC, los que el profesorado del Departamento Didáctico considera destacable para el módulo de Formación en Centro de Trabajo del ciclo formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, para el que realiza esta programación.

Es nuestro IES sólo se imparten Ciclos Formativos de la familia profesional de Industrias Alimentarias, entre los que está el C.F. de Grado Medio de Aceite de Oliva y Vinos modalidad presencial y el C.F. de Grado Superior de Vitivinicultura modalidad presencial y dual, con una línea para cada uno de los ciclos formativos.

El IES Santo Domingo, está situado en la localidad de El Puerto de Santa María, (Cádiz), en la calle Santo Domingo, número 29. La localidad, que tiene alrededor de 90.000 habitantes, se sitúa en plena Bahía de Cádiz y sus recursos son básicamente la agricultura, la pesca, el sector vitivinícola y el turismo, con un fuerte dominio del sector servicios que gira en torno a la principal fuente de ingresos que es el turismo; y se da una problemática relativa al paro.

En el terreno cultural y educativo, estamos en un centro donde son numerosas las familias que están muy interesadas y pendientes del proceso educativo de sus hijos e hijas, y poseen recursos suficientes para que el libro, la lectura, el buen uso de las TICs y las actividades culturales en un sentido amplio (viajes, cine, música, etc.), ocupen un lugar destacado. En el otro extremo se sitúan grupos familiares donde la educación de los hijos no es un tema prioritario por diversos motivos.

La mayoría del alumnado, y los padres y madres, desean que sus hijos/as cursen estudios universitarios, manifestando un menor interés por los ciclos formativos. Sin embargo, esta tendencia está cambiando en la actualidad y hay un sector del alumnado que comienza a demandar CFGM y CFGS como alternativa realista a la universidad.

En referencia a las instalaciones del Centro señalamos, entre otras, taller - bodega, almazara, sala de cata, laboratorios compartidos con departamentos de procedencia y sala de crianza de vinos tintos y generosos.

La relación con el Ayuntamiento es buena de modo particular con las actividades relacionadas con el título de técnico superior de vitivinicultura.



Con la oficina del Servicio andaluz de empleo de la zona y con la Cámara de Comercio el Centro suele estar en contacto para solicitar diferentes datos y realización de cursos por parte de esas entidades.

También se tienen colaboraciones con organizaciones públicas como el IVAGRO (dependiente de la Universidad) y el IFAPA (dependiente de la Conserjería de Agricultura)

De modo más particular se suele tener relación con las empresas de la zona relacionadas con el Ciclo Formativo, y especialmente con aquellas con la que existe el acuerdo para los Módulos de formación en el centro de trabajo; y formación dual, esto nos permite que el alumnado esté en contacto con el entorno productivo.

Entre el profesorado se realiza habitualmente trabajos en equipo en determinadas actividades que se organizan en el Centro. Normalmente el profesorado participa en actividades de formación permanente. Entre los Departamentos Didácticos se da una interacción sobre todo al realizar la planificación.

En el Centro existen y funcionan normalmente los diferentes Órganos, tanto de Gobierno como de Coordinación docente que vienen marcados en la LOE-LOMCE, Título V, Capítulo III, y en la disposición legal propia de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Decreto 327/2010 de organización de los centros de Educación Secundaria).

Entre los diferentes Órganos que hay en el Centro, están los de gobierno (Consejo escolar, Claustro de profesores y Equipo directivo) y los de coordinación docente (Equipos docentes, Áreas de competencias, Departamento de orientación, Departamento de formación, evaluación e innovación educativa, Equipo técnico de coordinación pedagógica, Tutorías, Departamentos de Coordinación Didáctica y Departamento de actividades complementarias y extraescolares).

3. Las Competencias

Finalidades del módulo de Formación en Centro de Trabajo.

El módulo profesional de Formación en Centro de Trabajo en la industria vitivinícola tiene carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura. El módulo profesional de Formación en Centro de Trabajo integrado pretende:

- Complementar la adquisición por los alumnos /as de la competencia profesional conseguida en los demás módulos profesionales correspondientes a este ciclo formativo.
- Contribuir al logro de las finalidades generales de la Formación Profesional, adquiriendo la competencia profesional característica del título y una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de cualificaciones.
- Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumnado, y en particular, acreditar los más significativos de la competencia requerida en el empleo.
- Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al perfil profesional y el sistema de las relaciones sociolaborales del centro de trabajo, a fin de facilitar su futura inserción profesional.

- Comprender de una forma integrada aspectos sobresalientes de la competencia profesional que han sido abordados en otros módulos profesionales del ciclo formativo.
- Integrar ordenadamente distintos conocimientos sobre organización, características, condiciones, tipologías, técnicas y procesos que se desarrollan en las diferentes actividades productivas del sector
- Adquirir conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que favorezcan el desarrollo de capacidades que sean demandadas por el entorno productivo en que radica el centro educativo y que no pueden ser contempladas en los otros módulos profesionales

3.1. Las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo y su relación con el módulo profesional.

La formación de este módulo, al ser un módulo integrador, se relaciona con todos los objetivos generales del ciclo y todas las competencias profesionales, personales y sociales. Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos de un Formación en Centro de Trabajo.
- Utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- Autonomía e iniciativa.
- Innovación en el planteamiento y objetivos del proyecto.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- e) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.
- f) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- i) Comercializar y promocionar los productos en la pequeña empresa vitivinícola.
- j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.



- l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
- m) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.
- ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- o) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- q) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- r) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

3.2. Las cualificaciones profesionales y las unidades de competencia y su relación con el módulo profesional

Al ser un módulo profesional integrador se encuentra relacionado con todas las cualificaciones profesionales y las unidades de competencias del título, que son las siguientes:

Cualificaciones profesionales completas:

- a) Enotecnia INA 016_3 (RD 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.

UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.

UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.

UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.

- b) Industrias derivadas de la uva y del vino INA 240_3 (RD 729/2007, de 8 de junio) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.

UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.

UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.

UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.

UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.

Se establece una relación de todos los módulos asociados a las unidades de competencias:

0077. Viticultura.

Este módulo profesional contiene formación asociada a la función de producción de materias primas en el sector del vino, que incluye aspectos como:

- o La idoneidad de una zona para el establecimiento del viñedo.
- o La planificación de la plantación y control de todas las operaciones relacionadas con el cultivo: sistema de conducción, poda, mantenimiento del suelo, operaciones culturales, riego.
- o Protección del viñedo coordinando los tratamientos fitosanitarios.
- o Técnicas de cultivo respetuosos con el medio ambiente.
- o Medidas de seguridad en el manejo de la maquinaria y en la aplicación de productos fitosanitarios.
- o Elección de las diversas alternativas tecnológicas teniendo en cuenta su influencia sobre la calidad de la uva.
- o Control de la maduración de la uva según los métodos utilizados.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en producción de uva para vinificación.

0078. Vinificaciones.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y elaboración/ transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, protección ambiental, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La planificación, programación y elaboración/ transformación en el sector del vino incluye aspectos como:

- o Planificación y programación de la vendimia, recepción de la materia prima y operaciones de vinificación.
- o Organización de equipos e instalaciones de las diferentes vinificaciones.
- o Control de la limpieza, el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones.
- o Conducción de la fermentación alcohólica, maceración, operaciones de descube y prensado y fermentación maloláctica.
- o Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos, instalaciones y productos enológicos.
- o Innovaciones tecnológicas en las operaciones de vinificación.
- o Control medioambiental de la vinificación: residuos contaminantes, uso eficiente de los recursos, especialmente agua y electricidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en elaboración de vinos.

0080. Estabilización, crianza y envasado.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación y programación y las de elaboración/transformación de vinos, pero también algunos aspectos de las funciones de seguridad



alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La organización, planificación, programación y la elaboración/transformación incluyen aspectos como:

- o La programación de las operaciones de estabilización: Estabilización coloidal, tartárica, biológica, crianza, físico-química.
- o La organización de los equipos, las instalaciones y los recursos humanos necesarios para la estabilización.
- o Las operaciones de estabilización realizando los controles oportunos.
- o El envasado del vino y sus productos derivados conociendo la maquinaria y los materiales auxiliares.
- o El control de la limpieza, mantenimiento y operatividad de los equipos e instalaciones de estabilización y envasado.
- o La prevención de riesgos laborales asociados a las operaciones de estabilización y envasado.
- o Las implicaciones medioambientales de las diferentes operaciones eliminando adecuadamente los residuos y vertidos generados y utilizando de forma eficiente los recursos.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en:

- o Elaboración de vinos.
- o Elaboración de espumosos y generosos.
- o Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

0081. Análisis enológico.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y análisis/control, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

Las funciones anteriormente citadas incluyen aspectos como:

- o Análisis de la composición de las uvas, mostos, vinos y derivados.
- o Transformaciones de los componentes de uvas, mostos, vinos y derivados.
- o Organización del laboratorio enológico.
- o Análisis físico-químicos.
- o Análisis instrumental.
- o Control de los procesos microbiológicos.
- o Utilización de las TIC en la elaboración de informes analíticos y en la recogida y transmisión de la información.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- o Producción de uva.
- o Elaboración de vinos.
- o Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

0082. Industrias derivadas.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y elaboración/ transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La planificación y programación y elaboración/transformación incluyen aspectos como:

- o Programación de la recepción, conservación, almacenamiento y preparación de la materia prima, auxiliares y productos.
 - o Control de los procesos de destilación, concentración de mostos, obtención de vinagres y otros productos derivados.
 - o Control del aprovechamiento de los subproductos de la vinificación.
 - o Organización de los equipos e instalaciones de los diferentes procesos.
 - o Aplicación de los productos específicos de limpieza.
 - o Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos e instalaciones.
 - o Conocimiento y valoración de las nuevas tecnologías.
 - o Actuación de acuerdo a los protocolos del plan de calidad.
 - o Aplicación de las medidas de protección ambiental:
 - Ahorro y alternativas energéticas. Residuos sólidos y envases.
 - Emisiones a la atmósfera.
 - Vertidos enológicos: Líquidos y sólidos.
 - Otras técnicas de prevención o protección.
- Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:
- o Elaboración de destilados.
 - o Elaboración de mostos.
 - o Elaboración de vinagres.
 - o Elaboración de licores, vinos aromatizados y espirituosos.

0083. Cata y cultura vitivinícola.

Este módulo profesional contiene formación asociada a las funciones de elaboración/ transformación, control de calidad y comercio y promoción, en el sector vitivinícola.

La elaboración/transformación, control de calidad y comercio y promoción, en el sector vitivinícola incluyen aspectos como:

- o Apreciación de la calidad de la materia prima y de los productos acabados mediante análisis organolépticos.
- o Situación del vino y otras bebidas derivadas en su contexto sociocultural valorando la importancia que tiene en la cultura mediterránea.
- o Conocimiento de otros productos de otras regiones y países valorando sus características.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- o Elaboración de vinos.
 - o Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.
- Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:
- o Elaboración de vinos.
 - o Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.



Este módulo profesional contiene formación asociada a las funciones de logística y comercio y promoción en la pequeña y mediana empresa de la industria alimentaria.

La logística y el comercio y promoción en la pequeña y mediana empresa de la industria alimentaria incluye aspectos como:

- o Gestión de aprovisionamientos, almacén y expediciones.
 - o Análisis del mercado.
 - o Promoción y venta.
 - o Utilización de las nuevas tecnologías de la información y comunicación.
- Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:
Todos los procesos y productos de la Industria Alimentaria.

0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.

Este módulo profesional contiene formación asociada a la función del control del cumplimiento de la normativa específica y de la seguridad alimentaria en el sector vitivinícola.

La gestión de la seguridad alimentaria incluye aspectos como:

- o Aplicación de la normativa vinícola.
 - o Plan de autocontrol basado en el sistema APPCC.
 - o Aplicación de las normas de seguridad.
- El proceso se aplica en:
- o La elaboración de vinos.
 - o La elaboración de destilados, licores, vinagres y otros derivados.
- Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:
- o Producción de uva.
 - o Elaboración de vinos.
 - o Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a la función de la gestión de la calidad y la protección ambiental en la industria alimentaria.

La gestión de la calidad incluye aspectos como:

- o Gestión documental de la calidad.
 - o Mejora continua.
- La protección ambiental incluye aspectos como:
- o Utilización eficiente de los recursos.
 - o Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria.
- Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:
- o Todos los procesos y productos de la industria alimentaria.

b) Otros módulos profesionales

0079. Procesos bioquímicos.

Este módulo profesional contiene formación de base asociada principalmente a las funciones elaboración/ transformación y seguridad alimentaria en el sector vitivinícola.

La elaboración/transformación y seguridad alimentaria en el sector vitivinícola incluye aspectos como:

- o Conocimiento de los fundamentos científicos de la fermentación alcohólica y maloláctica, los microorganismos que intervienen, las condiciones de desarrollo y las implicaciones que tiene en la calidad de los vinos.
 - o Control de los riesgos fermentativos identificando sus causas, los factores que influyen y la manera de prevenirlos y/o solucionarlos.
 - o Conocimiento de las herramientas biotecnológicas que se utilizan en las vinificaciones y en la estabilización de los vinos y su influencia en la calidad de los mismos.
 - o Reconocimiento de los enturbiamientos y precipitados que se producen; causas de su origen y tratamientos para eliminarlos y/o prevenirlos.
 - o Reconocimiento de las principales enfermedades y defectos que se producen en los vinos. Alteraciones que originan, microorganismos responsables, prevención y consecuencias que tienen para la calidad de los mismos.
- Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:
- o Elaboración de vinos.
 - o Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

4. Los objetivos

Todos los ciclos formativos de grado superior incluyen el módulo profesional de FCT, que el alumnado deberá realizar incorporando las variables tecnológicas y organizativas relacionadas con el título.

En cuanto a la organización curricular de este Módulo se tendrá en cuenta:

- a) Las características y tipología de los proyectos que deben realizar los alumnos y alumnas del ciclo formativo.
- b) Las propuestas para la tutorización del proyecto por parte de profesorado implicado, que se organizará sobre la base de la tutoría individual y colectiva.
- c) Los criterios para la presentación final de proyectos.

4.1. Los resultados de aprendizaje

1. Identifica en el mercado vitivinícola, los diferentes productos, la organización económica/ productiva y las oportunidades, relacionándolo con el proyecto que se quiere implementar.
2. Diseña un proyecto vitivinícola relacionado con las competencias expresadas en el título analizando su viabilidad económica y tecnológica.
3. Define y planifica la ejecución del proyecto, detallando las diferentes fases de su desarrollo y la documentación asociada.
4. Gestiona el proyecto definiendo el procedimiento de seguimiento y control.

4.2. Los objetivos del módulo y su relación con los objetivos generales

La formación del módulo contribuye a alcanzar todos los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
- c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar



y controlar su producción.

- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- h) Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- j) Identificar las operaciones de compra-venta y las técnicas publicitarias de vinos y derivados, valorando su adecuación para comercializar y promocionar los productos elaborados.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- n) 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.
- ñ) 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.
- o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.
- p) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- q) 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.

4.3. Orientaciones Pedagógicas

Este módulo complementa la formación de otros módulos profesionales especialmente en la función de planificación y programación. También abarca de una manera integrada aspectos de otras funciones como son: Producción de materias primas, elaboración/transformación, calidad, seguridad alimentaria, seguridad del medio ambiente, prevención y seguridad laboral, logística y comercio y promoción.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los diferentes subsectores del sector vitivinícola.

La formación de este módulo se relaciona con todos los objetivos generales del ciclo y todas las competencias profesionales, personales y sociales.

4.4. Líneas de actuación

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- Utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- Autonomía e iniciativa.
- Innovación en el planteamiento y objetivos del proyecto.

5. Los contenidos

El programa formativo será individualizado y constará del visto bueno del Jefe de Departamento, además del profesorado responsable del seguimiento y del personal responsable en el centro de trabajo.

No se considera la inclusión de ninguna unidad didáctica, dado que el módulo se va a tutorizar de manera individual, además de que no se indican contenidos conceptuales en el currículo.

6. Los elementos transversales

La finalidad primordial de la educación es contribuir al desarrollo de todas las competencias personales y sociales de los alumnos: referidas al ámbito físico, moral, afectivo, social y cognitivo. Se pretende desarrollar de igual modo aquellas competencias en los alumnos que se consideran necesarias para desenvolverse como ciudadanos con plenos derechos y deberes en la sociedad en la que viven. Para cumplir esta misión, la educación transmite conocimientos, técnicas y procedimientos de trabajo y, también, Educación en Valores.

El Artículo 3 del R.D. 1538/06 hace referencia a todos estos valores que el alumnado debe aprender y asimilar para su formación integral como persona (Educación en Valores) y el Artículo 10 establece que deben incorporarse de forma transversal la formación relativa al uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) y la Prevención de Riesgos Laborales (PRLs).

6.1. Tecnologías de la información y la comunicación

Valorar la importancia y utilizar satisfactoriamente las diferentes herramientas y técnicas propias de las tecnologías de la información y comunicación para la búsqueda de información y recursos, discriminando y contrastando la veracidad y corrección de la información obtenida.

6.2. Trabajo en equipo

Es una de las competencias más demandadas en el mercado laboral. Permite hacer frente a los nuevos retos que viene planteando el siglo XXI. Algunos de los beneficios del trabajo en equipo son el autoconocimiento, una acertada composición y el reconocimiento de líderes capaces de acompañar a los equipos en la consecución de resultados. Esto aporta un valor inimitable a las organizaciones, conduciéndolas hacia la obtención de logros y de ventajas competitivas sostenibles. Por ello, en el contexto actual, la gestión del talento



ya no solo es un tema de Recursos Humanos sino también de negocio. Y las organizaciones comienzan a reconocer el valor de las personas que las integran como el activo más relevante para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado.

6.3. Calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente

Obedecer una serie de normas básicas en cuanto a la Prevención de Riesgos Laborales, principalmente referidas a la toma de medidas ante riesgos directos e indirectos del trabajo en bodega, y a la corrección de posturas defectuosas que pueden conllevar riesgo de enfermedades profesionales.

Adquirir hábitos respetuosos con el medio ambiente, en cuanto a reciclaje de, y control del gasto energético de las empresas del sector.

6.4. Valores, habilidades sociales y personales

La educación moral y cívica está dirigida a facilitar la convivencia en sociedades abiertas y plurales como las actuales, en las que coexisten diferentes modelos de vida y no es admisible imponer determinados modelos como únicos. Entre estos valores señalamos:

- Respeto a la opinión y al comportamiento de los demás
- Ayuda, colaboración y cooperación
- Respetar las normas de convivencia y modos de comportamiento social de los grupos de los que forma parte
- Rechazo de las injusticias que encuentran en su realidad cotidiana: pobreza, desigualdad social, la violencia,...
- Responsabilidad frente al trabajo y los compromisos adquiridos.
- Autoestima y confianza en uno mismo.

6.5. Espíritu emprendedor, innovación e investigación

Desarrollar la autonomía personal, el liderazgo en la gestión de grupos de trabajo y estimular la creatividad son aspectos fácilmente abordables desde cualquier área en el trabajo diario y mediante la propuesta de trabajo en grupos colaborativos. Además, podemos promover el entrenamiento de habilidades propiamente emprendedoras en el diseño de tareas que permitan la gestión de recursos materiales y personales.

6.6. Participación en planes y programas

La formación integral del alumnado no solo es un principio abstracto sino que necesita un reflejo en la actuación del Centro. Para ello, se desarrollan una serie de programas estratégicos, que son los siguientes:

1. Plan Lingüístico del Centro.
2. Plan de Apoyo a las Bibliotecas Escolares y de Organización y Funcionamiento de la Biblioteca del Centro.
3. Plan lector.
4. Programa de apoyo y refuerzo a centros de enseñanza secundaria (PARCES).
5. Plan escuela TIC 2.0.
6. Plan de apertura de centros docentes.
7. Plan de gratuidad de libros de texto.
8. Programa de tránsito.
9. Plan de igualdad de género en educación.
10. Forma Joven.

11. Plan de convivencia escolar.
12. Proyecto Erasmus +.
13. Intercambios educativos.
14. Plan de Salud Laboral y P.R.L.
15. Practicum Master de Secundaria.
16. Plan de colaboración con Balbo Teatro-Asociación Cultural.
17. Plan de colaboración con entidades y empresas del sector vitivinícola.
18. AulaDcine
19. Proeducar: Reincorporáte
20. AulaDjaque
21. Proyectos Centros TIC
22. Red Andaluza Escuela “Espacio de paz”
23. Inicia
24. Aldea, Educación Ambiental para la Comunidad Educativa – Modalidad A
Red Andaluza de Ecoescuelas’

7. La metodología.

La Metodología es el componente de la Programación que indica cómo se plantea la forma de trabajar; es decir, lo propio de la Metodología es indicar el **modo de llevar a la práctica lo planificado, de realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.**

Se buscará la integración de las diversas capacidades y conocimientos, así como que se puedan alcanzar la mayoría de los resultados de aprendizaje.

Durante el último trimestre del curso de primero, se realizará una sesión informativa previa.

Dado que el seguimiento se realizará a través de sesiones de tutoría, estas se utilizarán para informar al alumnado de normas a observar en el puesto de trabajo y actividades a desarrollar por parte de los alumnos hasta la próxima tutoría. De igual manera en las tutorías se analizará el grado de consecución de los objetivos marcados en la anterior. También se analizarán las dificultades encontradas y se darán las pautas para resolver estas dificultades, finalmente se marcarán nuevos objetivos para la siguiente tutoría, todo ello en coordinación con el tutor/a de la empresa.

El profesor-tutor del alumno/a establecerá un régimen de visitas al centro de trabajo, para mantener entrevistas con el tutor/a laboral, observar directamente las actividades que el alumnado realiza, en los diferentes departamentos de la empresa, haciendo su propio seguimiento.

El alumno/a reflejará diariamente las tareas realizadas en la empresa, de forma breve y fácilmente identificable; en su caso las dificultades que encontró para la realización de la actividad y las circunstancias que los motivaron; así como cuantas observaciones que sobre su proceso de aprendizaje en la entidad colaboradora considere oportunas.

Para las actitudes, ya que requieren habitualmente más tiempo y no siempre pueden ser observadas, se utilizarán guías de observación y anotación en las fichas de los alumnos/as.

La metodología didáctica promoverá y proporcionará una visión global y coordinada de los procesos y favorecerá en el alumnado la capacidad para aprender por sí mismo.



7.1. Los principios didácticos o metodológicos

Según Suárez Díaz R. (2005), en nuestro proceso educativo debemos seguir unas líneas de trabajo para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea de calidad y produzca la mayor eficacia:

La base del aprendizaje son los **principios de aprendizaje** que nos vienen dados por las corrientes psicopedagógicas actuales (aprendizaje social: A. Bandura y cognitivismo -constructivismo : J. Piaget, D. Ausubel., L.S. Vygotski Y J. Bruner).

En **formación profesional** debe trabajarse de acuerdo con las orientaciones metodológicas, que se encuentran en las disposiciones curriculares indicadas anteriormente.

Una aplicación de los principios de aprendizaje y de las orientaciones metodológicas al **módulo de Formación en Centro de Trabajo** son las **líneas metodológicas** más idóneas para este **módulo**, que deben atenerse a lo que nos marcan **los principios de aprendizaje**, como indica la tabla que sigue:

Principios de aprendizaje	Líneas metodológicas para el módulo de Formación en Centro de Trabajo en la Industria Vitivinícola.
<i>PARTIR DE LA SITUACIÓN DEL ALUMNADO</i>	Se tendrá en cuenta el nivel de competencia cognitiva, en cuanto a interés, concentración, estilo y ritmo de aprendizaje, etc ... de los alumnos/as y los conocimientos que ha construido anteriormente, en base a experiencias laborales, cercanía al mundo laboral vitícola, o realización de ciclos formativos de la misma familia profesional o similar; relacionándolos con todos los módulos para realizar una integración.
<i>FACILITAR LA CONSTRUCCIÓN DE LOS APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS</i>	Se utilizará lo que ya conocen acerca de todos los módulos del sector vitícola para la adquisición de nuevos conocimientos, acerca de los proyectos
<i>PROPICIAR EL APRENDIZAJE FUNCIONAL</i>	Se llevará a cabo la transferencia a otras situaciones en otras empresas, mediante la trasposición a empresas colaboradoras, que nos planteen su funcionamiento, y ser conscientes de la realidad del entorno, y posibles soluciones.
<i>POSIBILITAR APRENDER A APRENDER</i>	Se tratará que el alumnado realice aprendizajes por sí solos. <i>El tutor/a laboral</i> será un guía que ayude al alumnado enseñándoles a que vayan logrando una autonomía que les permita aprender por sí solos. A través del planteamiento de situaciones reales de trabajo, cuya resolución, ayude a la adquisición de conocimientos y destrezas.

EL ALUMNADO COMO CENTRO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE	Conseguir que el alumnado construya, modifique y coordine sus esquemas. Al ser por sí mismo quien lleva a cabo la construcción de un proyecto.
<i>PROPICIAR LA INTERACCIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</i>	La intervención educativa sea un proceso entre el tutor laboral y los alumnos/as. A través de preguntas y diálogo tanto en las explicaciones previas como durante la realización de tareas encomendadas.
<i>CREAR SITUACIONES DE APRENDIZAJE MOTIVADORAS</i>	Se presentará el objeto de realización de modo que conecte con sus intereses y expectativas. Motivar no sólo al principio del trabajo, sino durante el desarrollo del mismo. Planteando posibles situaciones reales a las que no sepan dar respuesta, y estas se vayan construyendo a lo largo del desarrollo del proceso de trabajo en situación real.

7.2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje

Para atender a la diversidad se programarán distintos tipos de **Actividades de Aprendizaje - Enseñanza** que sirvan de información al profesorado, tutor laboral y que ayuden a aprender y desarrollar destrezas profesionales en el alumnado.

Estas actividades serán de **introducción, desarrollo, consolidación, refuerzo y mejora, de evaluación**, todo ello enfocado a la adquisición de procedimientos y destrezas.

Como vía de comunicación alternativa al seguimiento presencial tenemos la plataforma educativa Moodle Centros , que está alojada en los servidores centrales de la Consejería de Educación y Deporte estará a disposición de todos los centros docentes públicos de Andalucía para facilitar el entorno digital de aprendizaje durante el curso 2022/23. Como complemento se podrán usar las plataformas externas de proveedores como Google y Microsoft.

7.3. Uso de los recursos TIC.

- Material audiovisual:
 - o Ordenador, proyector de multimedia y Recursos TIC del alumnado.
- En algunos de los aspectos será necesario el empleo de las TIC,
- Recursos web: La comunicación directa y continua con el alumnado se realizará a través de la dirección de correo que puede ser el electrónico corporativo o bien a través de la plataforma Moodle donde facilitarán el correo más usual. Así como es el lugar de realización y entrega de las fichas de seguimiento y de acreditación de asistencia llevados a cabo en el transcurso del curso académico. En este espacio se hace una secuenciación y evaluación de toda la actividad del alumno/a, permitiendo además una comunicación constante via sincrónica/asincrónica entre el alumnado y el profesorado.

7.4. Los recursos humanos: la gestión de las relaciones interpersonales

7.4.1. Los agrupamientos y equipos de trabajo



Teniendo en cuenta el carácter del módulo que se desarrollará en las empresas se contempla, tanto el trabajo individual como de equipo. El individual implicará necesariamente interacción entre el tutor/a laboral y el alumno/a, favoreciendo una atención individualizada.

Acerca del **agrupamiento**, dada la situación actual de pandemia mundial, se trabajará según el protocolo de las distintas empresas.

7.4.2. Las relaciones intermodulares o interciclos

Se favorecerán dentro del centro a través de actividades comunes.

7.4.3. La coordinación y participación

Se tratará de favorecer la interacción alumnado-profesorado y alumnado-alumnado, para que se produzca un aprendizaje socializador y el trabajo en equipo. La interacción entre el profesorado se implementa con el uso de la plataforma moodle <http://www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/11008525/moodle/> , donde se encuentran todos los materiales para la consulta del profesorado en el aula de Módulo de Formación en Centro de Trabajo en la Industria Vitivinícola. Además del uso en tiempo real del teléfono con la creación de un grupo de Whats app del departamento.

8. La evaluación

La evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo tendrá por objeto determinar que el alumno o alumna que lo cursa ha adquirido la competencia general del título a partir de la superación de los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional. La realizará para cada alumno o alumna el profesor o profesora que haya realizado el seguimiento.

Cada alumno o alumna dispondrá de un máximo de dos convocatorias para la superación del módulo profesional de formación en centros de trabajo.

8.1. Momentos de evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo de Formación en Centros de Trabajo es valorar los resultados de aprendizaje previstos en el currículo con aplicación de los criterios de calificación que se especifican a continuación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado, así como sus posibilidades de adaptación a los nuevos avances tecnológicos y científicos que se produzcan en el sector productivo.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación, el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno/a.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.

- Continua y formativa, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, permitirá el análisis de su evolución y servirá de guía para detectar la necesidad de reorientar el proceso a lo largo del proceso Enseñanza - Aprendizaje. Se llevará a cabo en varios períodos (inicial, parciales y final).

Al principio de curso se realizará una evaluación inicial para determinar el grado de conocimientos de los alumnos y poder partir de estos. El proceso se realizará al inicio del período de formación para detectar los conocimientos previos, actitudes y habilidades del alumnado con objeto de adaptar la programación a las necesidades reales; y a las características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

La evaluación al ser continua y formativa, requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas, verificándose a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

La evaluación será individual para cada alumno/a y se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de este módulo profesional y los objetivos generales de este ciclo formativo, si bien para cada proyecto se especificarán los que se deberá prestar especial atención.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a que su rendimiento escolar sea valorado con criterios de plena objetividad, el centro educativo dará a conocer los contenidos y resultados de aprendizaje mínimos exigibles para obtener la evaluación positiva en este módulo profesional. Se publicarán tanto en el curso virtual a través de la plataforma moodle del centro para todo el alumnado matriculado, como la plataforma helvia o pág web creada para el centro de carácter abierto a todo ciudadano que quiera consultarlo, a través de la página web del centro.

La superación de este módulo es necesaria para obtener el título de Técnico de Grado Superior en Vitivinicultura.

La evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo se realizará teniendo en cuenta, además de la información recogida en las fichas semanales de seguimiento y en las visitas de seguimiento realizadas, el informe emitido por el tutor o tutora laboral.

Cuando excepcionalmente se haya autorizado la realización del módulo profesional de formación en centro de trabajo con una temporalidad diferente, según lo dispuesto en el artículo 18.1.b), dicho módulo profesional no podrá ser evaluado hasta que no se obtenga la evaluación positiva en el resto de módulos profesionales del ciclo formativo.

Dándose este caso de manera general para todo el alumnado durante el curso 2022-23, que se ha autorizado el adelanto al primer trimestre. Se informará previamente al alumnado que hubiese tenido un desarrollo no óptimo de su módulo, por el responsable de la misma, para que pueda realizarlas antes de la evaluación, con una nueva matriculación cuando corresponda.

Duración y realización del módulo de FCT

La duración del módulo de FCT tendrá que cumplir un mínimo de 370 horas.



Se desarrollará en el horario comprendido entre las 7,00 y las 22,00 horas, de lunes a viernes, y en el período lectivo comprendido, con carácter general, entre la fecha de celebración de la sesión de evaluación previa a la realización de este módulo profesional y la fecha establecida para la sesión de evaluación final.

El horario del módulo profesional de FCT será, como máximo, igual al horario laboral del centro de trabajo, no pudiéndose superar en ningún caso la duración máxima de la jornada ordinaria de trabajo legalmente establecida. Si la empresa o entidad colaboradora tiene establecidos turnos de trabajo, el horario del alumnado se adaptará a esos turnos.

Se considera período no lectivo para la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo los meses de julio y agosto, los sábados y domingos, días festivos y demás periodos vacacionales establecidos en el calendario escolar.

El horario que seguirán los alumnos será el habitual de las bodegas, en función de necesidades de la bodega. Este horario se podrá ampliar excepcionalmente de 8 horas diarias a 10, así como a algunos sábados o domingos y siempre con el consentimiento del alumno, si bien, se les pedirá a las bodegas que en la medida de lo posible se eviten estas alteraciones.

8.2. Los criterios de evaluación (relación con los resultados de aprendizaje)

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. *R.A. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.*

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se ha interpretado, a partir de organigramas, las relaciones organizativas y funcionales del departamento de producción con los demás departamentos de la empresa.
- c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: Proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- e) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- f) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- g) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- h) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- i) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2. *R.A. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos de la empresa.*

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad y otras).
- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
- Los requerimientos actitudinales referidas a la calidad en la actividad profesional.
- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

c) Se han utilizado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

e) Se han mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

g) Se ha mantenido un trato fluido y correcto con los miembros de su equipo, estableciéndose una relación eficaz con la persona responsable de cada situación.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3. *R.A. Gestiona el almacén en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados apoyando las acciones comerciales.*

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado y estudiado las necesidades y existencias de materias primas, productos y materiales en la línea de producción de acuerdo con el plan establecido.

b) Se han programado los aprovisionamientos y controlado la recepción y almacenamiento.



- c) Se han identificado los puntos de almacenamiento y las condiciones necesarias.
- d) Se ha elaborado la documentación de control.
- e) Se han identificado y cuantificado las condiciones más importantes a tener en cuenta en la elección del medio de transporte.
- f) Se ha determinado el flujo e itinerarios, los medios a utilizar y las medidas de seguridad e higiene aplicables en la carga/descarga de lotes.
- g) Se han identificado las etapas y las técnicas en la negociación de las condiciones, en compraventa y en la selección y evaluación de clientes y proveedores.
- h) Se han descrito las técnicas de información y comunicación más utilizadas en investigación comercial.

4. *R.A. Coordina y controla la producción vitícola y los procesos de elaboración en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener un producto definido con la calidad establecida.*

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y analizado las diferentes áreas del proceso productivo.
- b) Se han reconocido las necesidades de máquinas, material, equipos y mano de obra.
- c) Se han reconocido los trabajos y operaciones necesarias para la producción de la materia prima en las condiciones de calidad requeridas.
- d) Se ha controlado que la materia prima cumple con las especificaciones requeridas.
- e) Se han controlado los procesos de elaboración, comprobando los parámetros de control y corrigiendo las desviaciones.
- f) Se han controlado las operaciones de estabilización y conservación según las instrucciones y procedimientos establecidos.
- g) Se han conducido y controlado las líneas y equipos de envasado, etiquetado, embalaje y paletizado.
- h) Se han cumplimentado informes y partes de trabajo referidos al desarrollo del proceso, al funcionamiento de equipos y a los resultados alcanzados.
- i) Se han adoptado las medidas estipuladas de prevención de riesgos y protección ambiental.

5. Programa y supervisa el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, garantizando el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad según procedimientos establecidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comprobado que la disposición de las máquinas y equipos es la correcta para conseguir la secuencia y sincronización de las operaciones programadas.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se ha controlado que el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones se realizan según instrucciones y procedimientos establecidos.
- d) Se ha verificado la adecuación de los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
- e) Se han identificado las condiciones de ejecución, los parámetros a controlar y las medidas correctoras en caso de desviaciones.
- f) Se ha comprobado la operatividad de los recipientes, el manejo de los elementos de control y la regulación de los sistemas automáticos.

g) Se han adoptado las medidas estipuladas de prevención de riesgos y protección ambiental.

6. *R.A. Controla y garantiza la calidad mediante análisis y ensayos físico-químicos, instrumentales, microbiológicos y organolépticos.*

Criterios de evaluación:

a) Se ha organizado el trabajo de laboratorio en función de las necesidades del proceso productivo y el plan de control de calidad.

b) Se ha efectuado la toma, preparación y traslado de muestras manejando el instrumental y siguiendo los procedimientos establecidos.

c) Se han realizado los análisis/ensayos enológicos basados en procedimientos físicos, reacciones de neutralización, reacciones redox y por técnicas instrumentales.

d) Se han realizado los análisis microbiológicos necesarios para el control del proceso y del producto elaborado.

e) Se han interpretado los resultados y contrastado con las especificaciones del manual de procedimiento, plan de calidad y legislación vigente.

f) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y de control, utilizando las TIC.

g) Se han realizado análisis sensoriales para controlar el proceso productivo y la calidad organoléptica del producto elaborado.

h) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.

7. *R.A. Participa en la aplicación de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, gestión de la calidad, prevención de riesgos laborales y gestión ambiental, proponiendo acciones para la mejora del proceso y del producto y aplicando la normativa específica del sector.*

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la importancia del control de la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola.

b) Se ha controlado que la limpieza y desinfección de áreas, equipos y maquinaria se realiza según las prescripciones establecidas.

c) Se ha verificado la ejecución de los planes generales de higiene (control del agua utilizada, control de plagas, formación, control de residuos, limpieza y desinfección).

d) Se ha determinado y controlado en el puesto de trabajo las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad y la higiene alimentaria.

e) Se han reconocido y controlado los peligros y los puntos de control críticos asociados a las secuencias de operaciones que componen el proceso.

f) Se ha valorado la importancia de la calidad en la industria vitivinícola.

g) Se ha verificado la implantación de las normas de calidad voluntarias.

h) Se ha valorado la importancia de la prevención de riesgos laborales en la empresa.

i) Se ha verificado que en el puesto de trabajo el personal cumple las normas de seguridad laboral.

j) Se han reconocido los objetivos medioambientales de la empresa, de acuerdo con su sistema de gestión.

k) Se ha comprobado que el personal lleva a cabo las medidas necesarias para una gestión eficaz de los aspectos ambientales asociados al sector.

l) Se ha reconocido y aplicado la normativa específica del sector vitivinícola.

8.3. Las técnicas, procedimientos e instrumentos para evaluar



Los instrumentos serán diversos, ya que el carácter de la información deseada condicionará su recogida (actividad-instrumento). Se recogen en el siguiente cuadro descriptivo en forma de rúbrica

Para el control y valoración de estas actividades formativas se utilizará la ficha semanal de seguimiento que se facilitará a cada alumno o alumna y en la que se recogerán las actividades realizadas en el centro de trabajo y el tiempo empleado en las mismas, siendo responsabilidad del profesorado encargado del seguimiento, su correcta cumplimentación.

Estas fichas semanales de seguimiento serán supervisadas por el tutor o tutora laboral y el profesorado responsable del seguimiento y se entregarán al alumnado, una vez evaluado el módulo profesional de formación en centros de trabajo. Para la ficha semanal se usará el modelo facilitado a través del sistema de información SÉNECA.

8.4 Criterios de calificación

La evaluación será individual para cada alumno y se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de este módulo profesional y los objetivos generales del ciclo formativo.

Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidades y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado para que su rendimiento escolar sea valorado con criterios de plena objetividad, el centro educativo dará a conocer los resultados de aprendizaje mínimos exigibles para obtener la evaluación positiva en este módulo profesional.

La evaluación requerirá la asistencia regular al puesto de trabajo asignado en la bodega y a las sesiones de tutoría programadas.

La calificación del módulo profesional será de APTO o NO APTO.

El alumnado que no supere el módulo deberá repetir su estancia formativa en una nueva convocatoria.

Se requerirá la adquisición de todos los resultados de aprendizaje (5), para obtener la evaluación positiva en el módulo.

Se considerará que se ha adquirido un resultado de aprendizaje positivo, si el alumno es calificado positivamente o evidencia que ha superado el 60% de los criterios de evaluación correspondientes a cada uno de los resultados de aprendizaje.

Las actitudes no se calificarán. El mantenimiento de actitudes negativas, llevará a no superar el módulo.

Para la evaluación del módulo se completará el Anexo generado por la aplicación informática Seneca. Dicho anexo será facilitado a los tutores en el centro de trabajo, para ir rellenándolo a medida que se realicen las actividades a evaluar.

Una vez concluido el periodo de FCT, y oído el alumno, el tutor del Centro se reunirá con el de la bodega, quien emitirá un "Informe Valorativo, que será tenido en cuenta en la calificación del módulo por parte del profesor tutor.

Si la FCT hubiera tenido lugar en varias empresas, se recabará un informe de cada una de ellas y junto con el anexo, se valorará el grado de consecución de los distintos resultados de aprendizaje, si estos superan los necesarios y no se ha producido ningún comportamiento negativo durante el periodo de FCT. El alumnado será calificado como Apto, o No Apto en caso contrario.

La superación de este módulo es necesaria para obtener el título de Técnico de Grado Medio en Aceites y Vinos.

Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.

La Hoja Semanal del Alumnado: El alumno/a reflejará diariamente las tareas realizadas en la empresa, de forma breve y fácilmente identificable; en su caso, las dificultades que encontró para la realización de la actividad y las circunstancias que lo motivaron; así como cuantas observaciones a nivel profesional o a nivel personal considere oportunas. Dicha ficha será supervisada por el profesor-tutor/a durante la jornada quincenal destinada a las actuaciones tutoriales en el centro docente, con todo el alumnado que esté durante ese período realizando la FCT en las empresas.

El profesor-tutor/a del grupo de alumnos/as del centro docente establecerá un régimen de visitas al centro de trabajo para mantener entrevistas con el responsable del centro de trabajo, observar directamente las actividades que el alumnado realiza en el mismo y registrar su propio seguimiento.

Durante el desarrollo de las tutorías el profesorado realizará preguntas de control y comprobará el grado de cumplimiento de los objetivos marcados para esa sesión de tutoría. También se revisará el trabajo realizado hasta ese momento y se harán las observaciones oportunas para corregir las deficiencias que pudieran haberse observado.

En siguientes sesiones de tutoría verificará que se han corregido las deficiencias observadas en las anteriores.

Se valorará el trabajo realizado hasta ese momento y se reforzará alentando el progreso.

El profesorado responsable del módulo llevará a cabo en las sesiones de tutoría una reflexión entre el alumnado para que manifiesten su opinión sobre los resultados del trabajo realizado hasta el momento, buscando las causas del fracaso o del éxito, el profesorado hará su propia valoración y pedirá al alumnado que exprese su opinión de cómo mejorar los resultados recogiendo las actuaciones que profesorado y alumnado deben de llevar a cabo para la mejora, aplicándola en lo sucesivo, y transmitiendo las consideraciones que crea oportunas a los tutores y tutoras de los centros de trabajo, de la misma manera recogerá las consideraciones de estos tutores y tutoras para arbitrar las medidas que se consideren necesarias tendentes a la consecución de los objetivos del módulo.

Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación del módulo profesional de formación en centros de trabajo de alumnado pendientes.

Durante el presente curso no se encuentra alumnado con este módulo suspenso. Por parte del equipo docente no ha sido necesario actuaciones como :

- Repetición del módulo de FCT.
- Repetición de las sesiones de tutoría.
- Revisión de las actividades realizadas hasta el momento.
- Valoración del cambio de Empresa.
- Selección rigurosa de resultados de aprendizaje y criterios de evaluación mínimos exigibles y programación de nuevas actividades, o repetición de algunas más importantes, si procede.



Facilitar bibliografía de conocimientos previos en caso necesario.

Horario del profesorado

Durante la fase de formación en centros de trabajo la parte de docencia directa que se dedicaba al alumnado que realiza el módulo profesional de formación en centros de trabajo se destinará preferentemente al seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo y a la docencia directa y evaluación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, la mejora de la calificación obtenida en los mismos.

La parte de docencia directa no destinada a las actividades recogidas en el apartado anterior se dedicará a:

- a) Docencia directa de apoyo al alumnado repetidor en módulos profesionales perteneciente a ciclos formativos de la misma familia profesional para los cuales se tenga atribución docente.
- b) Docencia directa que permita desdoblar aquellos módulos profesionales en los que las actividades de aula a realizar por parte del alumnado entrañen peligrosidad o complejidad en su ejecución.
- c) Actividades relativas a la preparación de las pruebas para la obtención de los títulos de Técnico de grado medio.
- d) Docencia directa de apoyo en los módulos obligatorios del perfil profesional de los programas de cualificación profesional inicial, incluido el seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo del alumnado que cursa estos programas.
- e) Participación en actividades programadas por el departamento de familia profesional destinadas a la mejora y buen funcionamiento de los medios materiales que permiten impartir el ciclo formativo.
- f) Actuaciones encaminadas a la mejora de la información y orientación profesional.

Si las actividades recogidas en el apartado 2 requieren más horas de las contempladas en el horario lectivo del profesorado, la parte no lectiva del horario regular se dedicará al seguimiento de la formación en centros de trabajo. El número de horas en horario regular de este profesorado será el establecido con carácter general.

8.4. Autorizaciones

Autorizaciones en casos excepcionales.

- a) Antes del comienzo de la fase de formación en centros de trabajo se requerirá autorización de la Dirección General con competencias en formación profesional inicial para la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en los siguientes casos:

- a) Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en el mes de julio, cuando por estacionalidad del sector o circunstancias excepcionales afecte a la totalidad del grupo de alumnos y alumnas.

b) Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo sin haber alcanzado evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo, cuando por las características propias del ciclo formativo se contemple en la normativa reguladora del currículo la posibilidad de una temporalidad diferente para el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

Siendo este el caso para el curso 2022-23 se ha concedido la autorización para realizar éste módulo durante el primer trimestre, aunque hay una 2ª parte donde el alumnado inicia después de la realización de los módulos teóricos, donde deberá haber aprobado con valoración positiva todos los módulos cursados.

Se requerirá autorización de la Delegación de educación en los siguientes casos:

a) Inclusión en el período lectivo del módulo profesional de formación en centros de trabajo de sábados y domingos, festivos y demás periodos vacacionales contemplados en el calendario escolar.

b) Inclusión en el periodo lectivo de un horario diferente al comprendido entre las 7,00 y las 22,00 horas.

c) Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en una provincia de la comunidad autónoma distinta a la que pertenezca el centro docente.

d) Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo fuera de la Comunidad Autónoma de Andalucía, dentro del territorio nacional o en empresas y entidades ubicadas en los países limítrofes con la Comunidad Autónoma de Andalucía.

e) Realización total o parcial del módulo profesional de Formación en centros de trabajo en otros países de la Unión Europea, siempre que no se encuadre dentro de un Proyecto Europeo promovido por la Consejería con competencias en materia de educación y aprobado en el marco del Programa de Aprendizaje Permanente o al amparo del Programa de Formación en Empresas Europeas.

f) Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en la misma empresa o entidad donde se realiza la actividad laboral, cuando el alumno o alumna compatibilice sus estudios con la actividad laboral.

g) Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en más de un centro de trabajo.

Se requerirá autorización de la persona titular de la dirección del centro docente público en el que el alumno o alumna se encuentre matriculado o al que se encuentre adscrito, para la adaptación de la jornada de realización del módulo profesional de



formación en centros de trabajo, siempre que el solicitante se encuentre trabajando y realice una jornada laboral mínima de cuatro horas diarias.

Casos que no requieren autorización.

Cuando por razones de la actividad a desarrollar por el alumno o alumna que se encuentre realizando el módulo profesional de formación en centros de trabajo, éste se tenga que desplazar ocasionalmente fuera de la provincia en la que se encuentra ubicada la empresa.

Cuando el alumnado tenga que pernoctar en el lugar donde se realizan las actividades programadas en el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

La interrupción en la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en casos de fuerza mayor, accidente, enfermedad, cuestiones de salud derivadas de situaciones de discapacidad, riesgos durante el embarazo, maternidad o paternidad, adopción o acogimiento, por el que se necesite ampliar la duración del período ordinario, siempre que el período ampliado sea inferior a un mes y no exceda el curso escolar. En estos casos se firmará un nuevo acuerdo de colaboración que incluya el período ampliado. El alumnado implicado quedará pendiente de evaluación y será evaluado al finalizar dicho módulo profesional. Si el periodo de interrupción es superior a un mes, el alumnado deberá solicitar renuncia al módulo profesional de formación en centros de trabajo y volver a cursarlo de nuevo.

Solicitud de la autorización

El tutor/tutora del grupo realizará las gestiones previas ante el departamento de Industrias Alimentarias y ante el propio centro docente para presentar la solicitud de autorización. La forma de realización se contempla en la orden de 28 de septiembre de 2011 art. 20.

8.5. Criterios de distribución

1.º Propuesta de los criterios de distribución del alumnado entre los centros de trabajo y entre el profesorado responsable del seguimiento para cada uno de los trimestres del curso escolar.

Criterios distribución del alumnado entre las empresas y centros colaboradores:

* Adecuación del alumnado a la empresa (bodega o centro de investigación)
:curriculum vitae, búsqueda de la bodega por el propio alumnado...

* Notas medias del curso, según expediente académico.

* Otros: distancia del domicilio a la bodega, vehículo para desplazamiento,...

a. Elección del alumnado, según expediente académico en cada una de las convocatorias de reuniones para reparto de la FCT.

b. En caso de no ser posible la elección del alumnado, se le buscará el centro que más se ajuste a sus necesidades.

El alumnado será convocado a las reuniones necesarias en el tercer trimestre para asignación de las empresas y centros colaboradores, cuando se realicen evaluaciones correspondiendo a la 3ª evaluación y la final, si es necesario.

Criterios distribución del alumnado entre el profesorado responsable del seguimiento:

El reparto del alumnado se realizará de forma equitativa en función de las horas que el profesorado imparta en el 2º curso. Una vez confirmadas las bodegas/centros de trabajo el alumnado se distribuirá entre el profesorado según la asignación desde este a los distintos centros. En caso de ser necesario se podrá distribuir el alumnado al azar mediante un sorteo.

2.º Criterios objetivos a emplear en la determinación de las horas necesarias para realizar el plan de seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo:

- Número de alumnos y alumnas que deban cursar la FCT
- Dispersión geográfica de los centros de trabajo: Cercanía del centro del trabajo del Profesor al lugar de realización de la FCT y entre los centros de FCT entre sí.
- Número máximo de visitas a realizar.
- Coincidencia de alumnado en el mismo centro de trabajo.

3.º Dedicación horaria total al seguimiento del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo realizándose el menor número posible de desplazamientos.

El módulo profesional de formación en centros de trabajo correrá a cargo del profesorado de las especialidades de formación profesional que imparta docencia en el ciclo formativo en módulos profesionales asociados a unidades de competencia que lo integran.



Durante cada uno de los trimestres del curso escolar se determinarán los profesores y profesoras que sean necesarios para efectuar el seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo y, si procede, el de proyecto.

Durante el primer y segundo trimestre las horas dedicadas por cada profesor o profesora al seguimiento del módulo profesional de FCT no podrá exceder las tres horas semanales y quedarán reflejadas dentro de su horario regular. Se asimila a las horas establecidas para la tercera evaluación.

El seguimiento se realizará mediante las visitas presenciales a los centros de trabajo y en el horario y turno que se haya establecido para el alumno o alumna en su programa formativo.

El calendario de visitas establecido en el plan de seguimiento deberá contemplar un mínimo de tres visitas presenciales de seguimiento al centro de trabajo, distribuidas a lo largo del período en el que el alumnado cursa el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

4.º Dedicación horaria que tendrá el profesorado que, junto con el titular de la vicedirección del centro docente, esté designado para la preparación y el seguimiento de prácticas de formación profesional inicial en centros de trabajo ubicados en países de la Unión Europea.

La distribución de tareas para los responsables y documentos necesarios es la siguiente:

CUADRANTE DE DOCUMENTOS PARA FCT v2

DOCUMENTO	RESPONSABLE REALIZACION	SE ENTREGA A	TEMPORALIZACION
Ficha de programa formativo	Tutor/a docente (V°B° Jefe Dpto)	Vicedirección	Se entrega al inicio o final de la FCT
Ficha de Seguimiento alumnado semanal.	Tutor/a docente *	Vicedirección	Se entregan al final de cada curso Junio
Acreditación de la asistencia	Tutor/a docente *	Vicedirección	Se entrega al final de cada curso Junio
Ficha de comunicación de seguimiento y/o visita	Tutor/a docente	Vicedirección	En cada ocasión donde se realice un desplazamiento
Ficha de desplazamientos por visitas (profesorado)	Tutor/a docente	Secretaria	Al final de cada trimestre o final de curso.
Acuerdo de colaboración formativa con empresa para alumnado presencial o alumnado dual que realiza la FCT fuera del convenio de la empresa	Tutor/a del grupo o Tutor/a docente realizará cumplimentación por escrito (fuera del periodo lectivo prof destino definitivo con horas de FCT en su horario) Colaboración con el Jefe Dpto y Vicedirección	Firma Director → entregar o enviar por correo a empresa → Vicedirección	Antes de comenzar las prácticas.

* El documento es entregado por el /la profesor tutor/a al alumno/a y este lo completa.

Los documentos están disponibles tanto en la plataforma como en la página web.

NOTA: El alumnado que realiza la FCT dentro de la misma empresa donde está realizando la Fpdual , no tendrá necesidad de realizar un acuerdo de colaboración

5º Cuando se considere adecuado asignar más de una empresa para completar la formación del alumnado en los distintos aspectos de la FCT, no será necesario que la carga de horas en cada empresa se divida por la mitad de las 370 horas de este módulo y se podrá adaptar a las necesidades de formación del alumnado, respetando el periodo o los periodos de realización del módulo de la FCT que el Departamento ha acordado y las horas asignadas por el departamento a dichos periodos. En caso de dudas o situaciones especiales, donde esté implicado el alumnado o la empresa, se deberá consultar al Jefe de departamento que actuará como coordinador del módulo de la FCT, junto a Vicedirección del centro. Se deberá aplicar en todo caso el principio de no discriminación o favoritismo entre todos los actores implicados en el proceso.

6º Debido a que la actividad máxima de Vitivinicultura se centra en los meses de septiembre y octubre, se solicita a Delegación adelantar una parte del módulo de FCT al primer trimestre. Cada curso se acordará ,para el siguiente curso, el adelanto del periodo o los periodos de realización de la FCT (y en su caso las horas asignadas a cada periodo de las 370 , en el caso de que sean más de un periodo), junto a la solicitud del permiso a Delegación.

El adelanto de este o estos periodos se acordará por el Departamento y se recogerá en Acta para poder realizar todos los trámites y comenzar la FCT el primer día hábil de septiembre o al inicio del curso escolar, según se acuerde por el departamento y se solicite a Dirección.



7º La FCT presencial y dual se realizarán de manera solidaria en todos los aspectos: periodo o periodos de realización, horas asignadas a cada periodo, programas formativos, etc.. con la excepción de que la FCT en dual , cuando se realiza en la misma empresa que se hace la fase de alternancia , no es necesario ni la búsqueda de empresa ni la realización del acuerdo de colaboración, si esto se ha indicado en el Proyecto.

8.6. Programas de refuerzo y mejora.

Respecto a los módulos de Formación en Centros de Trabajo y de Proyecto tiene aplicación la 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.

Según su Artículo 5. 3 se indica que *El alumnado que no haya podido acceder al módulo profesional de formación en centros de trabajo y, en su caso, al de proyecto, en el periodo establecido con carácter general, por haber tenido algún módulo profesional pendiente de evaluación positiva, deberá matricularse de los mismos en el curso académico siguiente. Los alumnos y alumnas que en la evaluación realizada tras el periodo establecido con carácter general para la realización de los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, de proyecto, hayan sido declarados no aptos procederán de igual modo.*

También se aplicará el Artículo 7 donde se recoge que *Alumnado de ciclos formativos que tienen pendiente de superar sólo el módulo profesional de formación en centros de trabajo.*

1. Para el alumnado que sólo cursa el módulo profesional de formación en centros de trabajo, y en su caso, el de proyecto, se fijan a lo largo del curso escolar, además del periodo establecido con carácter general para su realización, otros dos periodos, que coincidirán, respectivamente, con el primer y segundo trimestre del curso escolar. Si al alumnado que se encuentra en estas circunstancias no se le puede garantizar el seguimiento, el centro establecerá en su proyecto educativo los criterios que permitan distribuir a dicho alumnado entre el primer y segundo trimestre.

2. Al alumnado que sólo esté matriculado de los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, el de proyecto se le permitirá compatibilizar la matrícula de estos módulos profesionales con la matrícula en otras enseñanzas.

Asimismo, podrá agotar todas las convocatorias no consumidas de éstos módulos profesionales dentro del mismo curso escolar.

8.7. La evaluación de la práctica docente

El profesorado optará por el diseño de cuestionarios, entrevistas u otros instrumentos con los que recoger la opinión del alumnado, incluso de la familia en aquellos casos en los que pueda resultar oportuno, con los que valorar diferentes aspectos de la labor docente en aquellos momentos en que pudiera resultar adecuado.

Además, el departamento o el centro podrán diseñar o facilitar instrumentos de valoración de la práctica docente al profesorado para su utilización y aplicación.

En todos los casos se respetará la privacidad y el anonimato en la participación de dichas actividades, pudiendo negarse el alumnado a hacerlo si no fuese así.

9. La atención a la diversidad y al alumnado con NEE

9.6.La atención a la diversidad

La atención a la diversidad tiene un distinto tratamiento en la formación profesional ya que el título de Técnico Superior en Vitivinicultura habilita al alumnado para realizar un trabajo por lo que se debe alcanzar los resultados de aprendizaje para cada módulo.

Por esa razón, más que atención a los diferentes niveles, hay que hablar de actividades de refuerzo para aquellos alumnos y alumnas que les resulte más complejo enfrentarse a la metodología empleada en las empresas, que son adaptaciones en cuanto a las actividades, tiempos, herramientas de evaluación que cualquier alumno o alumna en un momento determinado podría necesitar y por el contrario actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que su capacidad les permita ir más allá que el resto de compañeros y compañeras.

9.7.La atención al alumnado con NEAE (Necesidades especiales de apoyo educativo)

Puede que existan en el aula alumnos/as que tengan necesidades específicas producto de discapacidades físicas o sensoriales. Estas situaciones hay que acometerlas de forma que se proporcione al alumnado afectado medios para superarlas o para colocarlos en igualdad de condiciones que a sus compañeros/as. De esta forma las adaptaciones curriculares de acceso al currículo que se realicen estarán encaminadas a proceder a una adaptación en el acceso físico y una adaptación de acceso a la información.

O bien en el caso de alumnado con necesidades educativas especiales adaptaciones curriculares significativas que se realizan desde la programación, las cuales serían efectiva. En este curso se ha detectado alumnado con características educativas especiales.

Nos proponemos, en resumen, ajustar nuestra ayuda pedagógica a cada alumno/a en concreto, elegir cuidadosamente los recursos didácticos y variar, siempre que sea necesaria ,nuestra estrategia metodológica.

9.8.El diseño de planes específicos de atención para pendientes y repetidores.

El seguimiento del alumnado con módulos pendientes se realizará según la orden del 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. La atención será individualizada y se realizará una hoja de seguimiento del alumnado en estas circunstancias,

En este curso académico hay alumnado con el módulo de Formación en Centros de Trabajo pendiente. Se está realizando durante el primer trimestre: María López Pérez.

10. Criterios de exención.



Atendiendo a la ORDEN de 28 de septiembre de 2011, en su artículo 10, se realizan los criterios en virtud de los cuales se concederá exención total o parcial por correspondencia con la experiencia laboral relacionada con los estudios profesionales. En su capítulo III trata sobre la exención del módulo profesional de formación en centros de trabajo en los ciclos formativos.

Artículo 22. Exención del módulo profesional de formación en centros de trabajo.

1. El módulo profesional de formación en centros de trabajo será susceptible de exención por su correspondencia con la experiencia laboral, de conformidad con el artículo 39 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio.

2. La exención podrá ser total o parcial, dependiendo de la correspondencia que haya entre la experiencia acreditada y los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo.

3. Se debe acreditar, tanto para la exención total como para la parcial, una experiencia laboral equivalente al trabajo a tiempo completo de, al menos, un año, que permita demostrar que la persona solicitante tiene adquiridos los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo. En el caso de contratos a tiempo parcial, los días de cotización deberán ser equivalentes a un año a tiempo completo.

Artículo 23. Solicitud de exención.

1. La exención total o parcial del módulo profesional de formación en centros de trabajo requerirá, además de cumplir el requisito de experiencia laboral, la matrícula previa del alumno o de la alumna en un centro docente autorizado para impartir enseñanzas conducentes al título del ciclo formativo correspondiente.

2. La solicitud de exención, así como la documentación acreditativa, se presentará en la secretaría del centro docente donde el alumnado se encuentre matriculado. Se empleará para ello el modelo que como Anexo I de la Orden.

La justificación de la experiencia laboral se realizará de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1124/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral con los siguientes documentos:

a) Para trabajadores o trabajadoras asalariados:

Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliadas, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación.

Contrato de trabajo o certificación de la empresa donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad.

b) Para trabajadores o trabajadoras autónomos o por cuenta propia:

Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o del Instituto Social de la Marina de los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente.

Descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma.

c) Para trabajadores o trabajadoras voluntarios o becarios:

Certificación de la organización donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el año en el que se han realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

1. El equipo docente del ciclo formativo, tras el análisis de la documentación aportada, emitirá un informe que deberá expresar, a la vista de los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo que deben tenerse adquiridos y de acuerdo con los criterios de exención recogidos en la programación del módulo profesional, una propuesta de conceder la exención total o parcial del mismo. Dicho informe se ajustará al modelo que se adjunta como Anexo II.

2. En caso necesario, el equipo docente del ciclo formativo podrá recabar por escrito a los interesados cuanta información complementaria considere conveniente.

11. Revisión y evaluación de la Programación.

Al inicio de curso se realizarán unas pruebas de conocimientos previos para adaptar la programación a la realidad del aula , así como, al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

12. Bibliografía

Martín-Moreno Cerrillo, Q. (2007). Organización y dirección de centros educativos innovadores. El centro educativo versátil. Madrid: Editorial McGraw-Hill

Mateu Sancho, Jorge, Castells Cuixart, Paulino;
El adolescente problemático. Editorial Hispano Europea, S.A. (2004) ISBN 10: 8425515459

Suarez Diaz, Reinaldo
La Educación. Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje. Teorías Educativas / 2ª Ed.
Editorial Trillas . Año de edición:2014 ISBN:9789682465055



**PROCEDIMIENTO DE ACTUALIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA PRESENTE
PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO.**

Al acabar cada trimestre los miembros del Departamento realizan un análisis de los resultados académicos en cada una de los módulos haciendo las correspondientes propuestas de mejora que, en su caso, se incorporan a la programación.

Firma del profesorado que lleva a cabo la programación:

PRIMER CURSO CFGM	PROFESORADO	FIRMA
0317. Extracción de aceites de oliva.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz	
0318. Elaboración de vinos.	D. Manuel Eleuterio Martínez Forján	
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	D ^a . Ángela López Lozano	
0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	D. Rafael Repiso Rodríguez	
0321. Análisis sensorial.	D. Manuel A. Cobo Heredia	
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	D. Manuel Eleuterio Martínez Forján	

SEGUNDO CURSO CFGM	PROFESORADO	FIRMAS
0319. Acondicionamiento de aceites de oliva.	D. Alexis F. Moreno Ramírez	
0320. Elaboración de otras bebidas y derivados.	D ^a M ^a José Blanco Holgado.	
0116. Principios de mantenimiento electromecánico.	D. Manuel Eleuterio Martínez Forján.	
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.	D ^a . Ángela López Lozano	



0090 Formación en centros de trabajo.	Todo el profesorado del Departamento que imparte 2º CFGM.	
Horas de libre configuración.	D. Ángela López Lozano	

PRIMER CURSO CFGS	PRESENCIAL/DUAL	FIRMAS
0077 Viticultura	D ^a . Laura Macías Pérez de Alarcón D ^a Ángela López Lozano	
0078 Vinificaciones	D ^a M ^a José Blanco Holgado D. Alexis F. Moreno Ramírez	
0079 Procesos bioquímicos	D ^a . Rafael Repiso Rodríguez	
0081 Análisis enológico	D ^a . Ángela López Lozano. D ^a . Blanca Montero Cordón. D. Rafael Repiso Rodríguez.	
0085 Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	D. Rafael Repiso Rodríguez	

SEGUNDO CURSO CFGS	PRESENCIAL/DUAL	FIRMAS
0080 Estabilización, crianza y envasado.	D ^a Laura Macías Pérez de Alarcón D. Manuel Eleuterio Martínez Forján.	
0082 Industrias derivadas.	D. Alexis F. Moreno Ramírez D. Manuel Eleuterio Martínez Forján	
0083 Cata y cultura vitivinícola.	D ^a Araceli Molinero Torres	
0084 Comercialización y logística en la industria alimentaria.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz	
0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	D ^a . M ^a Aurora Moret Ruiz	
0087 Proyecto en la industria vitivinícola.	Todo el profesorado del Departamento que imparte 2º CFGS./Profesorado del dpto de Economía.	



0090 Formación en centros de trabajo.	Todo el profesorado del Departamento que imparte 2º CFGS..	
Horas de libre configuración: Vitivinicultura en climas cálidos	D. Manuel A. Cobo Heredia	

Vº. Bº. Jefe del Departamento:

Manuel A. Cobo Heredia

Relación de firmantes del documento

COBO HEREDIA, MANUEL ANTONIO Coord. 1A, 1B N°.Ref: 0059892	28/10/2022 12:51:52	
MORET RUIZ, MARÍA AURORA Coord. 8B, 3B N°.Ref: 0366708	28/10/2022 12:54:29	
MACÍAS PÉREZ ALARCÓN, LAURA Coord. 8H, 6C N°.Ref: 0187951	28/10/2022 12:56:54	
LOPEZ LOZANO, ANGELA MARIA	28/10/2022 13:04:33	
MORENO RAMÍREZ, ALEXIS FRANCISCO Coord. 2D, 1A N°.Ref: 0337729	28/10/2022 13:29:45	
BLANCO HOLGADO, MARÍA JOSÉ Coord. 5G, 8B N°.Ref: 0377903	28/10/2022 19:02:38	
REPISO RODRÍGUEZ, RAFAEL Coord. 5A, 2H N°.Ref: 0359458	29/10/2022 09:30:44	
MONTERO CORDÓN, BLANCA Coord. 3B, 8B N°.Ref: 0295238	29/10/2022 09:42:35	
MOLINERO TORRES, ARACELI		
VERIFICACIÓN 3FY86jlu9pZvbj7GUQ04njJLYdAU3n8j	https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/	PÁGINA 4/4
		