



1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	GRADO MEDIO EN ACEITES Y VINOS
Módulo Profesional:	ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.EOBYD.
Grupo:	GMAV2º
Horas del Módulo:	Nº horas: ANUALES 189 HORAS SEMANALES 9 SEMANAS 21
Ud. Competencia asociadas	UCO551-2 CONducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores. UCO314-2 CONTROLAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS.
Normativa que regula el título	<i>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.</i> <i>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</i>
Profesor	Especialidad: PROF. TECN. DE FORMACION PROFESIONAL Nombre: GERTRUDIS PEREZ ALCANTARA.

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

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.
- 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.
- 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.

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

- 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.
- 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.
- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Complimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- m) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- 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.
- 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.
- t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por los cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

CAPACIDADES TERMINALES (CICLOS LOGSE) //RESULTADOS DE APRENDIZAJE (CICLOS LOE) (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) //CRITERIOS DE EVALUACIÓN (*Enumerarlos estableciendo un orden numérico*).

Resultados de aprendizaje.	CRITERIOS DE EVALUACION Se identifica en rojo, todo lo que es practico en bodega o almacén.
RA1. Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> 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 determinado las condiciones que deben cumplir los locales de almacenamiento. c) Se han recepcionado las materias primas y auxiliares. d) Se han reconocido los procedimientos utilizados en la identificación, clasificación y almacenamiento de materias primas y auxiliares. e) Se ha caracterizado la evolución y transformación de las materias primas durante su almacenamiento. f) Se han almacenado las materias primas y auxiliares de acuerdo a sus características. g) Se ha registrado y archivado la información generada durante la recepción.



<p>RA2. Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados.</p>	<p>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>
<p>RA3. Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos</p>	<p>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 obtenido sidra identificando las principales etapas de elaboración. 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>
	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a las bebidas espirituosas.</p>



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 20/21

<p>RA4. Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final. Criterios de evaluación:</p>	<p>b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos que se desean obtener. 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>
<p>RA5. Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.</p>	<p>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>
<p>RA6. Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.</p>	<p>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. 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>



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 20/21

<p>RA7.Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada. Criterios de evaluación:</p>	<p>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>
---	---

3.1.-Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación no adquiridos en el curso anterior.

No hay.

BLOQUES TEMÁTICOS(OPCIONALES)

Bloque	Título
1	Recepción de materias primas y auxiliares.
2	Destilación y elaboración de licores, destilados y aguardientes.
3	Elaboración de vinagre y sidra.
4	Obtención de bebidas espirituosas.
5	Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.
6	Elaboración de cerveza.
7	Envasado de vinos y otras bebidas.



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

RELACIÓN DE BLOQUES TEMÁTICOS CON PRÁCTICAS DE LABORATORIO.

*En rojo las prácticas de laboratorio. PRÁCTICAS (Están asociadas a cada unidad y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas. Se especifican en cada unidad).

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
2ª EV AL UA CI ÓN	1 R-1, R-2	1-1	Normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias).	4 horas.
	1	1-2	Locales de almacenamiento. Características.	2 horas.
	1	1-3	Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares.	2 horas.
	1	1-4	Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento.	2 horas.
	1	1-5	Registro de la información.	1 horas.
	1	1-6	Buenas prácticas de manipulación de materias primas y auxiliares.	2 horas.
	2 R-1,R-2	2-1	Normativa destilación y elaboración de licores y aguardientes.	6 horas.
	2	2-2	Fundamentos de la destilación. Leyes.	1 hora
	2	2-3	Tipos de destilados. Alcoholes, flemas, holandas.	4 horas
	2	2-4	Equipos de destilación. Componentes, funcionamiento y regulación.	2 horas
	2	2-5	Destilación discontinua. Alambique y tipos.	1 hora
	2	2-6	Destilación continua. Columnas de destilación, elementos y componentes, clases. Rectificación.	3 horas
	2	2-7	Subproductos de destilería. Aprovechamiento.	3horas
	2	2-8	Materias primas en licores y aguardientes. Fórmulas.	3 horas
	2	2-9	Métodos de elaboración de licores y aguardientes. Maceración, mezclado. Destilación de vinos, identificando y recogiendo las diferentes fracciones del destilado. Elaboración de whisky,ginebra...Cata diferencial.	3 horas
	2	2-10	Licores sin alcohol.	3 horas
	2	2-11	Equipos para la elaboración de licores y aguardientes. Tanques de maceración, trituradores, prensas, lavadoras, filtros, alambiques. Elaboración de licores sin alcohol.	3 horas
	2	2-12	Operaciones de acabado.	1 hora
	2	2-13	Evolución y transformación de los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.	4 horas
2	2-14	Residuos y vertidos obtenidos. Destino y tratamientos.	3 horas	
2	2-15	Uso eficiente de los recursos energéticos.	1 hora	



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 20/21

	2	2-16	Toma de muestras y controles básicos en el proceso de destilación y elaboración de licores y aguardientes.	2 horas
	3 R-1, R-3	3-1	Historia y normativa del vinagre y la sidra.	1 horas
	3	3-2	Materias primas y auxiliares.	1 hora
	3	3-3	El vinagre. Origen. Fermentación acética. Bacterias acéticas.	6 horas
	3	3-4	Diferentes sistemas de producción de vinagre. Caseros e industriales (Orleáns, Frings, luxemburgués).	4 horas
	3	3-5	Obtención de vinagres a partir de distintos sustratos. Elaboración de vinagre. Tradicional y de frutas. Cata de vinagres.	5 horas
	3	3-6	Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.	1 hora
	3	3-7	Características de los diferentes tipos de vinagre (Módena, Jerez y otros).	4 horas
	3	3-8	Envejecimiento.	2 horas
	3	3-9	Elaboración y tipos de sidra. Elaboración de sidra.Cata de sidra.	3 horas
	3	3-10	Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado.	2 horas
	3	3-11	Composición química del vinagre y de la sidra. Determinaciones analíticas.	2 horas
	3	3-12	Alteraciones del vinagre y de la sidra.	3 horas
	3	3-13	Toma de muestras y controles básicos en el proceso de elaboración del vinagre.	2 horas
	4 R-1, R-4	4-1	Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa.	6 horas
	4	4-2	Materias primas y auxiliares. Clasificación. Propiedades.	2 horas
	4	4-3	Elaboraciones. Tipos. Operaciones de proceso (fermentación, destilación, mezcla). Equipos. Elaboración de aguardientes de vino. Elaboración de aguardientes de orujo.	6 horas
	4	4-4	Envejecimiento. Influencia en características finales.	2 horas
	4	4-5	Aguardientes de vino (Brandy, Cognac, Armagnac, y otros)	2 horas
	4	4-6	Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros)	2 horas
	4	4-7	Otras bebidas espirituosas. Cata diferencial	2 horas.
	4	4-8	Toma de muestras y controles básicos en la elaboración de bebidas espirituosas.	2 horas.
3ªE VA LU AC IO N.			Normativa de vinos aromatizados aperitivos y otros. Elaboración de vermouth.	4 horas.
	5	5-2	Origen. Vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados. Elaboración vino quinado	3 horas
	5	5-3	Elaboración: especies vegetales empleadas. Técnicas. Maceración, adición de extractos.	4 horas
	5	5-4	Equipos de elaboración. Regulación y/o programación.	2 hora
	5	5-5	Obtención de vinos aromatizados, aperitivos y otros.	4 horas



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 20/21

5	5-6	Defectos y alteraciones. Medidas correctoras.	2 hora
5	5-7	Controles básicos en la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.	4 horas
6 R1,R6	6-1	Normativa sobre cerveza.	2 hora
6	6-2	Materias primas y auxiliares (cebada, malta, lúpulo y otras).	4 hora
6	6-3	Repercusión de la calidad del agua en la elaboración de la cerveza.	1 hora
6	6-4	Maquinaria, instalaciones y equipos.	2 horas
6	6-5	Tipos de cervezas. Elaboración de cerveza.	2horas.
6	6-6	Malteado y maceración. Obtención del mosto.	2 hora
6	6-7	Filtración, ebullición y clarificación del mosto.	2 hora
6	6-8	Microorganismos. Levaduras y bacterias.	2 hora
6	6-9	Fermentación del mosto.	2 hora
6	6-10	Tratamientos post-fermentativos. Clarificación, filtración, pasteurización y maduración. Almacenamiento y guarda.	2 horas
6	6-11	Composición y calidad de la cerveza. Toma de muestras y controles físico-químicos, microbiológicos y organolépticos en el proceso de elaboración de cerveza . Cata de cervezas.	6 horas
7 R1, R7	7-1	Características de los locales y zonas de envasado.	1 hora
7	7-2	Funciones de los envases y embalajes. Tipología y fundamentos básicos.	3 horas
7	7-3	Equipos de envasado. Enjuagadoras, llenadoras, taponadoras.	2 horas
7	7-4	Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivos de seguridad de los equipos de envasado.	2 horas
7	5	Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado.	2 horas
7	7-6	Controles básicos durante el envasado. Control de calidad del producto envasado y de los materiales auxiliares de envasado.	2 horas
7	7-7	Equipos de etiquetado/capsulado. Elaboración de etiquetas. Mantenimiento de primer nivel, regulación, dispositivos de seguridad y limpieza. Casos prácticos de Packaging.	4 horas
7	7-8	Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación.	2 horas
7	7-9	Codificación de la información del lote. Legislación. Equipos y técnicas empleadas.	2 horas
7	7-10	Análisis de las anomalías más frecuentes en las líneas de envasado y embalado y sus medidas correctoras	1 hora
7	7-11	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.	2 horas
TOTAL, HORAS:			189



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 20/21
5.-DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS

EN ROJO LAS OPERACIONES PRÁCTICAS

	RA	CE
<p>1.Recepción de materias primas y auxiliares. Parte del contenido de este módulo, sé imparte al comienzo de los siguientes módulos. Objetivos: a), l), p), q), Competencias: a), l) n),o),p),q),u),t)</p>	1	a), b), c), d), e), f),
	10%	g)
<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. <li style="padding-left: 40px;">Condiciones de almacenamiento. Clasificación. • Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento. Valoración de subproductos vinícolas. • Registro de la información. • Buenas prácticas de manipulación de materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento y gestión. 		



	RA	CE
<p>2. Recepción de materias primas y auxiliares. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: b), f), g), l), n),o),p),q),u),t)</p>	<p>2</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g),h),i),j).</p>
<p>15%</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		



	RA	CE
<p>3. Elaboración de vinagre y sidra. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: g),k), l),ñ),o),p),q),u),t)</p>	<p>3</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g),h)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • —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. Cata de vinagres. • Envejecimiento. • —Elaboración y tipos de sidra. Cata de sidras. • —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. 	<p>15%</p>	



	RA	CE
<p>4. Obtención de bebidas espirituosas. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), l),ñ),o),p),q),u),t)</p>	<p>4</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • —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. 	<p>15%</p>	



	RA	CE
5. Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), ñ), o), p), q), u), t)	5	a), b), c), d), e), f),
	15%	g), h)
<ul style="list-style-type: none"> • —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. 		



	RA	CE
<p>6. Elaboración de cerveza. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), ñ), o), p), q), u), t)</p>	<p>6 15%</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • —Normativa. • —Materias primas y auxiliares (cebada, malta, lúpulo y otras). Identificación. • —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 físicos-químicos, microbiológicos y organolépticos en el proceso de elaboración de la cerveza. • —Tipos de cervezas. Cata. 		



	RA	CE
<p>7. Envasado y embalaje de otras bebidas. Objetivos: a), c) g), i), l), m), o,) p), q) Competencias: m), ñ), o), p), q), u), t)</p>	<p>7 15%</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • —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 sus medidas correctoras. • —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. 		



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

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

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

6.2.- Estrategias Metodológicas

Este módulo profesional es un módulo de soporte, por lo que da respuesta a la necesidad de proporcionar una adecuada base teórica y práctica para la comprensión y aplicación de técnicas básicas de mantenimiento de equipos e instalaciones utilizadas en el sector.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican:

- Aceites de oliva.
- Vinos.
- Cerveza.
- Sidra.
- Licores.
- Destilados.

Planteamos como principios metodológicos los siguientes:

- El alumno es el actor principal y constructor de sus propios aprendizajes, siendo el papel del profesor el de un mediador que ajusta su ayuda pedagógica a las características del alumno.
- Se favorecerá el aprendizaje significativo y se promoverá el desarrollo de la capacidad de “aprender a aprender”, intentando que el alumno adquiera procedimientos, estrategias y destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo en el momento actual y que además le permitan la adquisición de nuevos conocimientos en el futuro.
- Se estimulará la autonomía y la participación activa del alumno, para lo cual es imprescindible la intervención motivadora del profesor.
- Se propiciará una visión integradora basada en la interdisciplinariedad, donde los contenidos se presentarán planteando las interrelaciones entre los distintos contenidos del mismo módulo y entre los de éste con los de otros módulos.
- Se tratará de acercar las situaciones de aprendizaje a sus inquietudes y necesidades y al grado de desarrollo de sus capacidades.

La metodología aplicada deberá ser activa, de manera que el alumno no sea únicamente receptor pasivo, sino que observe, reflexione, participe, investigue, construya, etc. En este sentido, propiciaremos a través de las actividades el análisis e investigación y la elaboración de conclusiones con respecto al trabajo que se está realizando.

Entre la gran diversidad de estrategias didácticas que existen destacamos las siguientes:



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS. NIVEL: GMAV2º CURSO: 20/21

- El punto de partida para construir nuevos aprendizajes es el nivel de desarrollo del alumno y de sus conocimientos previos.
- Las actividades de simulación e investigación serán herramientas de gran utilidad.
- Se promoverá el trabajo en equipo, buscando favorecer la cooperación y el desarrollo de la responsabilidad en los alumnos.
- Las actividades formativas tendrán como objetivo la funcionalidad y la globalización de los contenidos.
- Se tratará el error como fuente de aprendizaje, teniendo en cuenta que a partir del reconocimiento, análisis y corrección de éste se puede mejorar.

Para que el alumnado adquiriera los procedimientos, estrategias y destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo, el desarrollo de las unidades didácticas se puede realizar de la forma siguiente:

- En cada unidad el profesor explicará los nuevos conceptos, desarrollará los ejemplos y realizará actividades asociadas a cada uno de los epígrafes.
- Las actividades más significativas se realizarán en clase, después del desarrollo de cada una de las diferentes partes de la unidad. De esta forma los alumnos dispondrán de la base necesaria para que puedan realizar en su casa el resto de las actividades, que serán corregidas en clase, o bien, entregadas al profesor para su revisión y control.
- Gran parte de las actividades se pueden realizar en grupo, lo que hará el trabajo más ameno y contribuirá a que los alumnos aprendan a colaborar.
- Es conveniente que el alumno desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante la búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.

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

- **Pruebas objetivas:**
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
 - . Contesta correctamente a lo que se le pregunta.
- **Actividades y Trabajos:**
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
 - . Analiza y resuelve correctamente las actividades propuestas.
 - . Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras.
 - . Utiliza técnicas y procesos adecuados.
 - . Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica.
 - . Presenta documentos e informes con orden y limpieza.
 - . Es puntual en la entrega de actividades y trabajos.
- **Observación directa:**
Será el instrumento para valorar la actitud en clase, las relaciones en y con el grupo, iniciativa, interés, respeto, en general aquellas destrezas necesarias para la formación como ciudadano y trabajador del alumno.



6.3.- Modificaciones de la programación debido a la situación de emergencia sanitaria.

(Aquí se reflejarán los cambios en contenidos y/o temporalización de los mismos, debido a una posible situación de confinamiento y/o cuarentena preventiva)

A) Estrategia metodológica

En el caso de una situación de docencia online, esta acción constructiva y dinámica del alumno se hace aún si cabe más necesaria por parte del alumnado, debiendo existir un alto grado de responsabilidad por su parte debido a las carencias organizativas que esta situación puede ocasionar.

Así, si en algún momento del curso fuese necesario realizar dicha docencia de forma online, sería necesario alternar la docencia directa a distancia, a través de conexión directa con el alumnado mediante sistema de videoconferencia, con otras actividades que el alumnado pueda realizar de forma autónoma desde su propio domicilio sin necesidad de una interacción inmediata con el profesor.

B) Instrumentos de evaluación en docencia online

Al igual que en el caso de docencia presencial, tendremos diferentes instrumentos de evaluación asociados a cada criterio de evaluación y que serían:

a) Trabajo individual; realizado en el domicilio del alumnado, valorando tanto la corrección de las actividades como el cumplimiento de plazos de entrega definidos por parte del profesor.

b) Pruebas online, que tendrán carácter periódico y que puede constar de las siguientes partes:

- **Cuestiones de carácter teórico práctico;** consistentes en preguntas tipo test, preguntas cortas, etc.
- **Resolución de ejercicios prácticos;** que versarán acerca de los contenidos de las unidades implicadas.
- Para el periodo excepcional se desarrollarán unas pruebas **prácticas con simuladores** y haremos unas preguntas para saber si el modo de proceder sería el correcto.

Estas pruebas se realizarán bien por bloques de contenidos, bien por unidades de trabajo, en función del grado de cumplimiento de la temporalización y del grado de asimilación por parte de los alumnos. En estas pruebas las cuestiones de carácter teórico o práctico podrán tener un peso variable en función de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación que dicha prueba abarque. En cada una de las partes en las que se divida la prueba se reflejará la puntuación correspondiente.

Las anotaciones y calificaciones relativas al seguimiento de las actividades realizadas por el alumno se controlarán a través del cuaderno del profesor.

Además de los anteriores medios, en el caso de una enseñanza a distancia, se utilizarían, además:

- ✓ Plataforma Google Classroom.
- ✓ Plataformas de conexión por videoconferencia, tales como Google Meet o jitsi.



	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN	TEMPORALIZACIÓN A DISTANCIA	
				DOCENCIA DIRECTA	OTRAS ACTIVIDADES ONLINE
1ª EVALUACIÓN	El alumnado se encuentra realizando la FCT.				
2ª EVALUACIÓN	1	Materias primas y auxiliares.	13 h	6	7
	2	Destilación y elaboración de licores.	40 h	16	24
	3	Vinagre y sidra.	36 h	12	24
	4	Bebidas espirituosas.	24	8	16
	PRÁCTICAS Elaboración de destilados, licores, aguardientes, vinagre, sidra y bebidas espirituosas.				
3ª EVALUACIÓN	5	Vinos aromatizados y aperitivos vínicos.	23 h	13	10
	6	Elaboración de cerveza.	29 h	19	10
	7	Envases y embalajes.	24 h	8	16
	PRÁCTICAS Elaboración de vinos aromatizados, cervezas y packaging de los envases y embalajes.				
TOTAL HORAS:			189	82	107

7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

- LIBRO DE TEXTO:
Título: Tratado de Enología
Autor: José Hidalgo Togores
Ediciones Mundi Prensa
2ª Edición 2010
ISBN: 978 – 84 – 8476 – 531 – 8
- LIBRO DE TEXTO:
Título: Fundamentos Científicos y Tecnológicos
Autor: Claude Flanzky
Ediciones Mundi Prensa
2ª Edición 2003
ISBN: 84 – 8476 – 074– X
- LIBRO DE TEXTO:
Título: El vinagre de vino
Autor: Concepción Llaguno



Consejo Superior de Investigaciones Científicas

2ª Edición

ISBN: 84 – 00– 07205 – 7

-ELABORACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS DE ALTA GRADUACION, EDITORIAL AMV.ISBN;

-OTROS TITULOS ESPECIFICOS SOBRE GINEBRA, VERMUT O CERVEZA.

OTROS RECURSOS Y MATERIALES

(Recoger el uso que se hace de las TIC)

-Materiales didácticos de referencia elaborados por el profesor docente del módulo.

-Publicaciones actuales de internet:

- Fotocopias de los temas relacionados con los bloques temáticos.
- Manuales de trabajo.
- Ejercicios, documentos didácticos y supuestos prácticos.
- Documentación gráfica.
- Laboratorio.

-Materiales TIC:

- Simulador de Formación Profesional de Industrias Alimentarias.
<http://www.fiab.es/archivos/simulaciones/entrada/contenido/default.htm>

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

- Simuladores de distinto tipo

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

8.1. Criterios de calificación.

En cumplimiento de la Orden de 29 de septiembre de 2010, se realizarán al menos dos sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final.

En el apartado 1 del Art. 16 de esta Orden, se indica que “la evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”.

El procedimiento de evaluación se fundamentará en tres apartados fundamentales:

- 1º) **Seguimiento continuado del desarrollo de aprendizaje del alumno**, así como de su actitud.



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 20/21

2º) **Realización de ejercicios y actividades sobre la materia, así como participación en clase.**

3º) **Pruebas objetivas de valoración de conocimientos**, que serán como mínimo dos por evaluación. En caso de que se vea conveniente, en algún bloque de contenidos puede sustituirse la prueba objetiva por la realización de un trabajo de investigación (cuyos criterios de calificación se explicarán en el mismo).

Para aquel alumnado que tenga calificación positiva (mayor o igual a 5) en todas las evaluaciones, la calificación final del módulo será la media de las calificaciones obtenidas en las evaluaciones.

Consiguientemente, tanto la evaluación continuada como la final, responderán y serán consecuencia de la superación de los resultados de aprendizaje a través de los tres apartados anteriores, no bastando con superar las pruebas objetivas para considerar satisfactorio el rendimiento del alumno. El módulo se considera aprobado cuando su calificación sea igual o superior a 5.

En los estudios de Formación Profesional reglada es imprescindible la asistencia a clase. Puesto que surgen situaciones a lo largo del curso académico que pueden impedir que el alumno asista a todas las clases, el profesorado llevará un control de las ausencias de cada alumno en sus módulos o materias.

En el Centro se establece un porcentaje máximo de ausencias (justificadas o no justificadas) de hasta un 20% de las horas establecidas en cada módulo o materia. Llegado a este punto el alumno/a pierde el derecho a la evaluación continua. En este caso tendrá derecho a realizar una(s) prueba(s), por el contenido de toda la materia que se diseña(n) específicamente para el alumnado que está en esta situación.

Antes de que el alumno pierda la evaluación continua deberá ser avisado en dos ocasiones, cuando haya alcanzado el 33% y el 66% del total posible (20%) de ausencias en el módulo o materia mediante comunicación de apercibimiento. Cuando se produzca alguna de estas situaciones (33%, 66% o pérdida total) el alumno/a deberá tener conocimiento antes de que transcurra una semana del hecho.

- MÓDULO 189 horas: Por acumulación de faltas cuando supere el 20 % de las horas lectivas totales del módulo (38 horas), efectuándose previamente 3 apercibimientos por escrito. el primer apercibimiento a 12 las faltas; el segundo a las 24 faltas y el tercero a las 38 faltas.

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

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

El Protocolo de actuación a seguir para la pérdida de la evaluación continua es el siguiente:

El profesor(a) notifica al tutor(a) cada apercibimiento o la pérdida de la evaluación continua. El tutor(a) comunicará cada hecho al alumno/a mediante documento registrado en el registro de secretaría del Centro y obteniendo un acuse de recibo. En caso de menores de edad, los que firmarán la recepción de la comunicación o acuse de recibo serán los tutores o representantes legales.

Si la pérdida de la evaluación continua se produce cuando queden dos semanas para la finalización del régimen ordinario de clases, no se produciría la pérdida y continuaría el proceso de evaluación como al



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 20/21

resto del alumnado, sin que esto deje de ser motivo para considerarlo, en cuanto calificaciones, en la aplicación de criterios de calificación y de evaluación.

Una vez producida la pérdida de evaluación continua, el alumnado tendrá derecho a realizar una única prueba de evaluación al final del curso en la materia o materias afectadas.

Los casos excepcionales (enfermedades de larga duración, accidentes, etc.) por los que se pierda el Derecho a la Evaluación Continua, serán estudiados por la Dirección previa petición por escrito de los interesados. Para la decisión de la Dirección se tendrán en cuenta circunstancias como el tipo de enseñanza, motivo de la ausencia, la disponibilidad a colaborar, la receptividad a las orientaciones del profesorado, la solicitud de asistencia domiciliaria en caso de baja de duración excesiva, etc.

Para obtener la calificación de las evaluaciones parciales procedemos haciendo la media aritmética de cada resultado de aprendizaje (RA) visto en dicha evaluación, mientras que para obtener la calificación de la evaluación final procedemos haciendo la media ponderada atendiendo a la ponderación indicada para cada resultado de aprendizaje.

Resultado Aprendizaje	Ponderación sobre la nota final	Evaluación
RA1	10%	2ª Eval.
RA2	15%	2º Eval.
RA3	15%	2ª Eval.
RA4	15%	2ª Eval.
RA5	15%	3ª Eval.
RA6	15%	3ª Eval.
R7	15%	3ª Eval.

La calificación de cada evaluación será la media aritmética de los RA correspondientes a dicha evaluación:

Calificación 2ª evaluación: (RA1 + RA2 + RA3+ R4) / 4

Calificación 3ª evaluación: (RA5 +RA6 +RA7) / 3

La calificación final del módulo será la media ponderada de los RA correspondientes dicho módulo.

$$\text{Calificación final} = \text{RA1} \times (0,10) + \text{RA2} \times (0,15) + \text{RA3} \times (0,15) + \text{RA4} \times (0,15) + \text{RA5} \times (0,15) + \text{RA6} \times (0,15) + \text{R7} \times (0,15) .$$

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

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evaluación
RA1	a,b,c,d,e,f,g,	10%	6	2ª Eval..
RA2	a,b,c,d,e,f,g,h,i	15%	16	2ª Eval.
RA3	a,b,c,d,e,f,g,h,	15%	13	2ª Eval.
RA4	a,b,c,d,e,f,g,h,	15%	8	2ª Eval.
RA5	a,b,c,d,e,f,g,h,l,	15%	7	3ª Eval.
RA6	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	15%	11	3ª Eval.
RA7	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	15%	11	3ª Eval.



8.3- Medidas de Recuperación

Las recuperaciones se realizarán trimestralmente.

Como las características de recuperación de cada alumno serán diferentes, estarán determinadas tanto por pruebas objetivas como por la realización de trabajos o actividades pendientes.

Tras la evaluación del tercer trimestre, aquellos alumnos que no hayan superado el módulo, continuarán hasta el final del periodo lectivo, estableciéndose un calendario para la presentación de los ejercicios o actividades pendientes, o la realización de las pruebas objetivas de las partes del módulo no superadas, manteniendo los criterios de evaluación anteriormente expuestos.

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

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

Indicadores enseñanza:

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

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

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

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

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

.- **Programación impartida: >= 85%**

.- **Horas impartidas: >= 90%**

.- **Asistencia del alumnado: >= 90%**

.- **Alumnado aprobado: >= 65%**

Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes.

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



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

Como ejemplos:

.- **Uso de las TIC en el aula:** - Seguimiento online del curso a través del Aula del módulo en Moodle Classroom.

.- **Actividades motivadoras:** - Creación de un trivial educativo del ciclo formativo.

10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

.- **DETECCIÓN.**

.- **ACTUACIONES.**

.- **EVALUACIÓN.**

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación, en su Título II, y la Ley 17/2007 del 10 de Diciembre, de Educación en Andalucía, en su artículo 48.3.

El Decreto 231/2007, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas correspondientes a la educación secundaria obligatoria (capítulo V), el Decreto 416/2008, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas correspondientes a Bachillerato, y Decreto 436/2008, por el que se regula la ordenación de la formación profesional, se desarrollan las medidas de atención a la diversidad a aplicar con el alumnado.

Por otro lado, la Orden 10 de agosto de 2007, de ordenación de evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado en la ESO, modificada por la Orden 12 de Diciembre de 2012. La Orden 15 de diciembre de 2008, de ordenación de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado en bachillerato, modificada por la Orden 17 de marzo de 2001, y la Orden 29 de septiembre de 2010, de ordenación de la evaluación del alumnado en la formación profesional, regulan los procesos y toma de decisiones con respecto a la promoción y titulación del alumnado.

Acorde con lo anterior la Orden 25 de Julio de 2008, por la que se regula la atención a la Diversidad del alumnado que cursa la educación básica en los centros docentes públicos de Andalucía, tiene por objeto la regulación y desarrollo de las medidas y programas de atención a la diversidad del alumnado en la educación básica de Andalucía.

1. ACTUACIONES:

1.1. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO Y PROGRAMACIÓN:

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

1.2. REUNIONES DE EQUIPO DOCENTE: DETECCIÓN Y COMUNICACIÓN DE ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO:

En las reuniones de equipo docente se comunicarán y determinarán las medidas de atención a la diversidad a llevar a cabo con el grupo o con alumnos concretos. Así mismo, cuando se detecte casos nuevos se solicitará la evaluación pedagógica a la orientadora.



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 20/21

1.3. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS.

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

2. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

FORMACIÓN PROFESIONAL	CURRICULARES	CONCRECIÓN CURRICULAR	En función de los resultados de la evaluación inicial a comienzo de curso y de lo establecido en las programaciones didácticas, se procederá a la concreción en la programación de aula para cada grupo de alumnos. Esta medida requiere de seguimiento periódico teniendo en cuenta los resultados de cada evaluación y reajuste si fuera necesario.
		PROGRAMAS DE ADAPTACIÓN CURRICULAR	<p>Adaptaciones curriculares no significativas: Para aquellos alumnos que presenten necesidades educativas especiales, dificultades graves de aprendizaje, necesidades de compensación educativa y su desfase curricular con respecto al grupo de edad sea poco importante, se adaptarán las actividades formativas, la metodología, los contenidos, así como los criterios y los procedimientos de evaluación, sin que ello suponga la supresión de los resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título . La adaptación será elaborada y aplicada por el profesor que le da clase.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informar al Dpto. de Orientación - Elaborar un plan de acción personalizado - Llevar a cabo las actuaciones planificadas: actividades de refuerzo, esquemas, resúmenes, repasos, preguntas de autoevaluación, explicaciones por parte del alumno/a, revisión del trabajo de casa, selección de preguntas respondidas en casa, así como cualquier otra actuación recomendada por el Dpto. de Orientación. - Informar al tutor/a de los resultados de las medidas adoptadas - Seguimiento de la evolución con el equipo docente.
			Adaptaciones curriculares para el alumnado de altas capacidades intelectuales: Para aquellos alumnos que presenten altas capacidades intelectuales se establecerá una propuesta curricular con la ampliación y enriquecimiento de los contenidos y las actividades específicas de profundización. La elaboración y aplicación será responsabilidad del profesor/a de la materia.

11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.



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

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

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