



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**VITIVINICULTURA**

**CURSO: 2020/2021**

**1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.**

<b>Ciclo Formativo:</b>	<b>CFGS VITIVINICULTURA</b>
<b>Módulo Profesional:</b>	<b>LEGISLACION VITIVINICOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>
<b>Grupo:</b>	<b>1º</b>
<b>Horas del Módulo:</b>	<b>Nº horas: 96 ANUALES HORAS SEMANALES; 3</b>
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	<b>UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro</b>
<b>Normativa que regula el título</b>	<b>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</b> <b>Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura.</b>
<b>Profesora</b>	<b>Especialidad:116</b> <b>Nombre: Aurelia M.ª Martín Serrano</b>

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

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

11)	Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
12)	Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación
13)	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
15)	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
16)	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.
18)	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.



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**VITIVINICULTURA**

**NIVEL: CFGS**

**CURSO: 2020/2021**

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

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

- 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 personales 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.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> <i>(Enumerarlo estableciendo un orden).</i>
<b>RA1. Interpreta la normativa vitivinícola, analiza su repercusión en la protección del consumidor y sector productor</b>	<p><b>a-Se ha identificado la normativa comunitaria, nacional y autonómica, su importancia y obligatoriedad de cumplimiento en función de rango jerárquico</b></p> <p><b>b-Se han reconocido los principios básicos de la Organización Mundial de Comercio y las disposiciones especiales sobre “indicaciones geográficas” señaladas en el acuerdo sobre los ADPIC</b></p> <p><b>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</b></p> <p><b>d-Se han analizado las medidas de control del potencial de producción vinícola establecidas por la OCM y su influencia en el sector</b></p> <p><b>e-Se han identificado la normativa en materia de plantación del viñedo y las distintas acciones que abarca la reestructuración y reconversión del mismo</b></p>



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  
VITIVINICULTURA**

**NIVEL: CFGS**

**CURSO: 2020/2021**

	<p>f-Se han detallado los diferentes mecanismos del mercado autorizados en los países comunitarios y su proyección en el sector</p> <p>g-Se han identificado las prácticas y tratamientos recogidos en el Código Enológico Internacional y las directrices del Reglamento Técnico-Sanitario vigente</p> <p>h- Se ha valorado la necesidad de normalización y control de los Vinos de Calidad</p> <p>i-Se ha reconocido la normativa relativa al etiquetado de los productos vitivinícolas (mostos, vinos de mesa, vinos de mesa con indicación geográfica, vinos de licor, vinos de aguja, vinos gasificados, vinos espumosos), y su adecuación a los principales países importadores</p>
<p><b>RA2. Gestiona la documentación específica del sector relacionándola con su obligado cumplimiento.</b></p>	<p>a-Se han cumplimentado los libros-registro de graneros, embotellado y tratamientos, exigidos por los organismos de Agricultura de las distintas Comunidades Autónomas</p> <p>b-Se han interpretado los formularios de la Declaración de Cosecha entregada en bodega</p> <p>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</p> <p>d-Se ha valorado la obligatoriedad de que todo producto vitivinícola que expida o reciba la bodega, vaya con su correspondiente “documento de acompañamiento de transporte”</p> <p>e-Se ha cumplimentado el modelo oficial de Declaración Trimestral de Alcohol</p> <p>f-Se han reconocido y cumplimentado los documentos de exportación, según las exigencias del país de destino</p> <p>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 de viñedo, destilaciones, almacenamiento privado y abandono de cultivo</p>
<p><b>RA3. 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></p>	<p>a-Se han reconocido los requisitos legales e higiénico-sanitarios que deben cumplir las personas, equipos, utillaje e instalaciones del sector vitivinícola</p> <p>b-Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad del producto y la seguridad de los</p>



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  
VITIVINICULTURA**

**NIVEL: CFGS**

**CURSO: 2020/2021**

	<p>consumidores, de hábitos y prácticas inadecuadas durante la producción en el sector vitivinícola</p> <p>c-Se han enumerado las principales intoxicaciones alimentarias del sector vitivinícola, identificando los agentes causantes, origen y toxicidad</p> <p>d-Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos, utillaje e instalaciones vitivinícolas</p> <p>e-Se han clasificado los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la seguridad del producto final</p> <p>f-Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos sobre la seguridad de los mismos</p>
<p><b>RA4. Gestiona los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos</b></p>	<p>a-Se ha reconocido la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol APPCC</p> <p>b-Se han descrito los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)</p> <p>c-Se han elaborado los diagramas de flujo de los productos vitivinícolas</p> <p>d-Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a la producción</p> <p>e-Se han identificado los Puntos de Control Crítico (PCC) del proceso</p> <p>f-Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC</p> <p>g-Se han definido los parámetros asociados al control de los PCC</p> <p>h-Se ha descrito la información que debe contemplar el documento APPCC y sus registros asociados</p> <p>i-Se ha valorado la importancia de la trazabilidad con respecto a la seguridad alimentaria</p> <p>j-Se han descrito los documentos y registros necesarios para identificar el origen, las etapas clave del proceso y el destino del producto</p>
<p><b>RA5. Aplica estándares voluntarios de Gestión de Seguridad Alimentaria, como BRC, IFS o UNE-EN ISO 22000:2005, y otros, reconociendo sus ventajas</b></p>	<p>5-Aplica estándares voluntarios de Gestión de Seguridad Alimentaria, como BRC, IFS o UNE-EN ISO 22000:2005, y otros, reconociendo sus ventajas</p> <p>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</p>



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**VITIVINICULTURA**

**NIVEL: CFGS**

**CURSO: 2020/2021**

	<p><b>b-Se han identificado otros estándares voluntarios sobre Gestión de la Seguridad Alimentaria (BRC, IFS o UNE-EN ISO 22000:2005, y otros)</b>  <b>c-Se han descrito los aspectos principales de la norma de origen inglés BRC</b>  <b>d-Se han descrito los aspectos principales de la norma de origen franco-alemán IFS</b>  <b>e- Se han descrito los aspectos principales de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005</b>  <b>f-Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas</b>  <b>g-Se han identificado las fases para la obtención de los certificados de estas normas</b>  <b>h-Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas</b></p>
--	---

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

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	1	1	Organización Mundial del Comercio	21
	1	2	Legislación europea, española y autonómica	15
	PRÁCTICAS		Actividades de cada unidad didáctica; cuestionarios consultando la legislación, búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc.	
2ª EVALUACIÓN	2	3	Gestión de la documentación de bodega	18
	3	4	Buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos	18
	PRÁCTICAS		Actividades de cada unidad didáctica; cuestionarios consultando la legislación, búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc.	
3ª EVALUACIÓN	4	5	Gestión de los sistemas de autocontrol y de trazabilidad	15
	5	6	Aplicación de otros estándares de seguridad alimentaria	15



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**VITIVINICULTURA**

**NIVEL: CFGS**

**CURSO: 2020/2021**

	PRÁCTICAS		Actividades de cada unidad didáctica; cuestionarios consultando la legislación, búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc.	
TOTAL HORAS:				<b>96</b>

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

<b>NÚMERO: UT 1</b>
<b>TÍTULO: ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC)</b>
<b>Objetivos: 12,16,17,18      Competencias: l,n      RA1      20 %      CE: b,c,d,e,f,g</b>

<b>CONTENIDOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Organización Mundial del Comercio</li> <li>-Medidas relacionadas con el sector vitivinícola</li> <li>-Desarrollo de los ADPIC</li> <li>-Organización Común del Mercado Vitivinícola (OCM) y reglamentos europeos de aplicación</li> <li>-Potencial de producción. Mecanismos de mercado</li> <li>-Agrupaciones de productores y organizaciones sectoriales</li> <li>-Prácticas y tratamientos enológicos</li> <li>-Designación, denominación, presentación y protección de productos vínicos</li> </ul>

<b>NÚMERO: UT 2</b>
<b>TÍTULO: LEGISLACION EUROPEA, ESPAÑOLA Y AUTONÓMICA</b>
<b>Objetivos: 12,18      Competencias: k,l,n      RA1      10 %      CE: a,h,i</b>

<b>CONTENIDOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Legislación europea referida a vinos de calidad</li> <li>-Intercambios comerciales con terceros países</li> <li>-Legislación española vigente</li> <li>-Referencia histórica. Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes</li> <li>-Legislación autonómica</li> <li>-Normativa de aplicación y desarrollo de la OCM vitivinícola</li> <li>-Reglamento Técnico-Sanitario de productos vitivinícolas</li> <li>-Denominaciones de Origen. Reglamentos y Consejos Reguladores</li> </ul>

<b>NÚMERO: UT 3</b>
<b>TÍTULO: GESTION DE LA DOCUMENTACION DE BODEGA</b>
<b>Objetivos: 11,12,13      Competencias: k,n,p      RA2      20 %      CE: a,b,c,d,e,f</b>

<b>CONTENIDOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Libros-registro de bodega</li> <li>-Declaraciones de cosecha, elaboración y existencias</li> <li>-Declaración de alcohol. Impuestos especiales</li> </ul>



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**VITIVINICULTURA**

**NIVEL: CFGS**

**CURSO: 2020/2021**

- Documentos de acompañamiento de transporte de productos vitivinícolas
- Fichas y documentación del Consejo Regulador correspondiente
- Documentación de exportación de productos vitivinícolas
- Declaraciones y solicitudes poco habituales

**NÚMERO: UT 4**

**TÍTULO: BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS Y DE MANIPULACION DE ALIMENTOS**

**Objetivos: 11,13    Competencias: k,n,p    RA3    20%    CE: a,b,c,d,e,f**

**CONTENIDOS**

- Reconocimiento de la legislación vigente asociada a la seguridad alimentaria
- Valoración de los peligros sanitarios asociados a hábitos incorrectos y/o malas prácticas de elaboración del vino y derivados.
- Descripción de las principales intoxicaciones asociadas a esos malos hábitos o prácticas de elaboración inadecuadas.
- 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
- Clasificación de los diferentes métodos de conservación de los alimentos
- Requisitos formativos sobre seguridad alimentaria de los trabajadores de la industria alimentaria

**NÚMERO: UT 5**

**TÍTULO: GESTION DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y TRAZABILIDAD**

**Objetivos: 11,13,15    Competencias: k, ll, n, p    RA4    20%    CE: a,b,c,d,e,f,g,h,i,j**

**CONTENIDOS**

- Identificación de la legislación que establece como obligatorios tanto el sistema de autocontrol APPCC como la trazabilidad
- Descripción de los 7 principios del sistema de autocontrol APPCC
- Interpretación de los diagramas de flujo del sector vitivinícola.
- Identificación y valoración de los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a la elaboración de vino y derivados
- Descripción de la sistemática para la identificación de los Puntos de Control Crítico (PCC)
- Justificación de los Límites Críticos de cada PCC
- Descripción de los métodos de vigilancia de cada PCC
- Descripción de los documentos y registros necesarios para el establecimiento del sistema de autocontrol APPCC
- Relación de la trazabilidad con la Seguridad Alimentaria. Documentación y registros



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**VITIVINICULTURA** **CURSO: 2020/2021**

<b>NÚMERO: UT 6</b>
<b>TÍTULO: APLICACIÓN DE OTROS ESTANDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>
<b>Objetivos: 13 Competencias: k,p RA5 10% CE: a,b,c,d,e,f,g,h</b>
<b>CONTENIDOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Diferenciación entre la legislación sobre seguridad alimentaria y las normas voluntarias para la gestión de la seguridad alimentaria</li> <li>-Descripción de la norma de origen inglés BRC</li> <li>-Descripción de la norma de origen franco-alemán IFS</li> <li>-Descripción de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005</li> <li>-Valoración de las diferencias entre las normas descritas, identificando sus ventajas e inconvenientes</li> <li>-Principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria. Acciones correctivas.</li> </ul>

**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 al módulo. 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.*

*Una parte de las actividades y trabajos, que forman parte de los instrumentos de evaluación exigirán la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita.*

*Se fomentará la lectura de normativa y legislación, así como artículos de actualidad relacionados con el tema que estemos desarrollando.*

**6.2.- Estrategias Metodológicas**

El objetivo principal de la metodología es facilitar y favorecer los procesos de aprendizaje de los alumnos, por lo que se intenta que el alumno sea sujeto de su propio aprendizaje mediante una metodología activa en la que éste va descubriendo cómo los hechos descritos van a ser parte de su futura práctica profesional.

El aprendizaje teórico se basa en los contenidos desarrollados en las unidades de trabajo, siguiendo los apuntes facilitados por la profesora, así como en la visualización de videos, trabajos realizados por los alumnos y otro material obtenido de páginas web especializadas.

El aprendizaje funcional se concreta en la realización de visitas activas a los distintos puntos de interés que se citan como actividades complementarias y que tienen como objetivo desarrollar las capacidades propias de la profesión, así como visitas virtuales.

Los conceptos se desarrollan no sólo como adquisición de conocimientos aislados sino que se relacionan en un centro de referencia común: la actividad profesional en distintas empresas del sector que se adoptan como modelo.

Se realiza trabajo en grupo con el objetivo de fomentar el debate y la puesta en común de ideas entre sus miembros, fomentando el contraste de opiniones y el respeto a la pluralidad de ideas.

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.



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**VITIVINICULTURA**

**NIVEL: CFGS**

**CURSO: 2020/2021**

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.

Para que el alumnado adquiera 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 los epígrafes. Caso de confinamiento se hará por videoconferencia.
- 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 a la profesora para su revisión y control.
- Alguna de las actividades se puede 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 consulta de leyes, búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.

***Instrumentos de evaluación (Qué se va a utilizar en el proceso evaluador)***

**- Pruebas objetivas de cada unidad**

Pruebas escritas y/u orales.

**- Actividades y trabajos**

Actividades consultando las leyes y normativas vigentes, trabajos de búsqueda de información, ampliación, exposiciones, intervenciones, debates.

**- Comportamiento y participación**

Grado de cumplimiento de las normas de convivencia y trabajo en el aula, grado de participación en las actividades de clase y en las extraescolares, cumplimiento de las normas de seguridad.

Los principales instrumentos de evaluación serán:

- Seguimiento diario del alumno que permita apreciar su interés y aprovechamiento. Para ello se harán preguntas en clase y se propondrán temas de debate y/o casos prácticos.
- Observación del trabajo realizado en el aula, aprovechamiento del tiempo y de los recursos.
- Capacidad del alumno para buscar varias estrategias de resolución, lo que nos dará una idea de su rapidez de pensamiento y fluidez en el razonamiento.
- Igualmente, se tendrán en cuenta grado de participación, atención demostrada, capacidad crítica, capacidad de trabajo tanto a nivel individual como en grupo.
- Utilización de intercambios orales con los alumnos y entre ellos, para detectar las deficiencias de comprensión y expresión.
- Pruebas escritas específicas regulares que sirvan para evaluar los conocimientos del alumno sobre la materia explicada. Una por cada Unidad de Trabajo
- Trabajos en clase, tanto individuales como en grupos (manteniendo la distancia de seguridad y el uso de mascarilla).



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  
VITIVINICULTURA**

**CURSO: 2020/2021**

- Trabajos en casa.

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

La experiencia vivida el curso pasado me lleva a considerar que pueden impartirse los contenidos previstos, con la metodología adecuada a la situación, siempre y cuando el alumno siga interesado en continuar.

**ESTRATEGIA METODOLÓGICA EN DOCENCIA A DISTANCIA**

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.

Se ha estimado dedicar **una hora del horario semanal para videoconferencia** y en las otras dos horas el alumno realizaría las actividades, trabajos, asignados por la profesora.

**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 de la profesora.

**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 en las que solo una de ellas es correcta con penalización de las respuestas incorrectas (en función de la esperanza matemática a partir del número de opciones).
- **Resolución de ejercicios prácticos;** que versarán acerca de los contenidos de las unidades implicadas.
- **Pruebas orales, por videoconferencia.**

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.

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.

**7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.**

**RECURSOS DIDÁCTICOS:**



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  
VITIVINICULTURA**

**CURSO: 2020/2021**

- Ordenador y proyector.
- Pizarra.

**LIBROS DE TEXTO**

No usamos libro de texto, ya que no existe ninguno que aborde todos los contenidos del módulo

La profesora facilita a los alumnos, las unidades de trabajo elaboradas por ella. En cuyo desarrollo ha utilizado los temas elaborados por su compañero de departamento, D. Rafael Sánchez Mohedano, así como diferente bibliografía y páginas webs. Algunos de los títulos consultados son:

Título: **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria IFS**

Editorial: IC Edición: 1ª

ISBN: 978-84-15648-85-7

Título: **Interpretación de la norma BRC V/**

Autor: Antonio Jiménez del Pino

Editorial: IC Edición: 1ª

ISBN:978-84-16433-83-4

**OTROS RECURSOS Y MATERIALES:**

Materiales TIC:

Búsquedas de Legislación europea, española y andaluza en:

<http://www.mapama.gob.es/es/>

<http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>

<http://www.aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/legislacion.shtml>

[http://www.juntadeandalucia.es/salud/channels/temas/temas\\_es/QUIENES\\_SOMOS\\_P/P\\_5\\_Normativa/Normativa\\_consejeria\\_salud/salud\\_publica/salud\\_publica?perfil=org&desplegar=/temas\\_es/](http://www.juntadeandalucia.es/salud/channels/temas/temas_es/QUIENES_SOMOS_P/P_5_Normativa/Normativa_consejeria_salud/salud_publica/salud_publica?perfil=org&desplegar=/temas_es/)

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/produccion/vinos/declaraciones.html>

Consulta de otras páginas webs, como la de Aecosan, la de la DO Montilla-Moriles, etc.

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



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**VITIVINICULTURA**

**NIVEL: CFGS**

**CURSO: 2020/2021**

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 forman parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, debe ser la base de los criterios de calificación del módulo.

En su Artículo 2, esta Orden nombra las bases de la evaluación del alumnado:

- Evaluación continua.
- Enseñanza presencial.
- Evaluación por medio de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación que dicta la Orden que regula el Ciclo.

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

A la hora de calificar debemos atender a los resultados de aprendizaje que aparecen en la orden del ciclo formativo y que recogemos en nuestra programación, el nivel de logro alcanzado en cada uno de ellos determinará la adquisición de competencias y objetivos perseguidos y con ello la calificación del módulo.

Dichos resultados de aprendizaje se alcanzarán con los distintos criterios de evaluación, encontrándonos con los criterios de evaluación curriculares (específicos para cada resultado de aprendizaje) y con los criterios de evaluación comunes (exigidos en todos los resultados de aprendizaje), ambos son necesarios para la adquisición de las capacidades exigidas en la normativa. Los ponderaremos del siguiente modo para cada resultado de aprendizaje:

- Criterios de evaluación curriculares: 80% del total de la nota.
- Criterios de evaluación comunes a todos los contenidos trabajados: 20% de la nota.

Los primeros de ellos han sido recogidos en esta programación en el apartado 3.

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

- Pruebas objetivas de valoración de conocimientos,

Las pruebas objetivas contendrán preguntas cortas o de desarrollo en relación a los contenidos y actividades desarrollados.

Al final de cada Unidad de Trabajo o de cada dos se realizará una prueba objetiva, que se calificará del 0 al 10. Se considerarán adquiridos los contenidos al superar un 5.

- Trabajos de investigación, con su rúbrica correspondiente.
- Actividades relacionadas con los contenidos tratados en la unidad de trabajo o en visitas realizadas

Se valorará:

- Acaba y entrega a tiempo las actividades y trabajos
- Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica
- Usa el vocabulario adecuado.
- Presenta los documentos con orden y limpieza
- Resuelve correctamente las actividades propuestas
- Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras
- Capacidad de buscar, obtener y tratar información

**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**VITIVINICULTURA**

**NIVEL: CFGS**

**CURSO: 2020/2021**

- Capacidad de adquirir por sí mismo nuevos conocimientos, procesarlos y asimilarlos
- Capacidad para trabajar con autonomía y autodisciplina
- Capacidad para trabajar en equipo y compartir lo aprendido
- Capacidad de comunicarse de manera constructiva: con tolerancia, inspirando confianza y con empatía
- Capacidad para interactuar eficazmente en el aula, con solidaridad e interés por resolver los problemas del grupo
- Muestra destreza en el uso de las TICs

Haremos la nota media de todos aquellos instrumentos utilizados para un resultado de aprendizaje. Y la ponderaremos por el 80% que será el peso que tiene en la nota del RA.

Los segundos se vinculan a los objetivos y competencias especificados en la orden correspondiente y serán concretados en los siguientes criterios:

- Se han entregado las actividades con puntualidad.
- Se han cumplido los requisitos de forma y contenido.
- Se ha mostrado originalidad y creatividad.
- Se ha trabajado en equipo o de manera individual de forma óptima.
- Se ha mostrado interés e iniciativa.
- Se muestra destreza en el uso de las TICs propuestas.

. Para obtener la calificación de los criterios de evaluación comunes utilizaremos la rúbrica general que pongan de manifiesto el nivel de logro de estos criterios. Se realizará, al menos, una rúbrica para cada unidad didáctica, de manera que si hemos realizado más de una para un RA, será necesario hacer la media entre ellas para luego ponderar la nota obtenida por 20% que es el peso que le hemos dado en la nota de cada resultado de aprendizaje.

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

Resultado Aprendizaje	Criterio de Evaluación Curricular (70%)	Criterios de Evaluación Comunes (20%)	<b>Ponderación sobre la nota final</b>	Unidades didácticas	Evaluación
RA1	a,b,c,d,e,f,g,h,i	Según rúbricas asociadas a objetivos generales y competencias	<b>30%</b>	U.D.1,2	1ª Ev.
RA2	a,b,c,d,e,f		<b>20%</b>	U.D.3	2ª Ev.
RA3	a,b,c,d,e,f		<b>20%</b>	U.D.4	2ª Ev.
RA4	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j		<b>20%</b>	U.D.5	3ª Ev.
RA5	a,b,c,d,e,f,g,h		<b>10%</b>	U.D.6	3ª Ev.

Cada evaluación el alumno llevará la nota media de los RA trabajados en dicha evaluación sin considerar la ponderación sobre la nota final, esta información podrá darse personalmente al alumno si lo solicita, pero al ser necesario poner una nota orientativa sobre la evolución del alumno, esta será indicadora de la superación o no de los RA trabajados, de modo que si tiene menos de un 5 en el boletín de calificación esto indicará que existe uno o varios de los RA trabajados que no han sido alcanzados, con lo que se requerirá la realización por parte del alumno de aquellas actividades de recuperación que el docente considere adecuadas.



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**VITIVINICULTURA**

**CURSO: 2020/2021**

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

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

Según el artículo 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación: “La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”.

### 8.3- Medidas de Recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación, una por evaluación y una final durante el mes de junio. Los alumnos que tengan RA no superados podrán recuperarlos al final de cada evaluación o a principio de la siguiente, realizando las actividades de recuperación propuestas y una prueba teórica. Para realizar ésta será necesario haber presentado TODAS las actividades correspondientes a dicha evaluación.

La fecha para la prueba y entrega de actividades será puesta por el profesor para el final de la evaluación, o el primer mes de la siguiente evaluación, o bien, para final del curso, según estime oportuno. Si la evaluación suspensa fuese la tercera y por distintos motivos no hubiese tiempo para la recuperación, el alumno deberá presentarse a la prueba final de junio. Esta recuperación abarcará todas las unidades didácticas estudiadas en la evaluación correspondiente.

En caso de no asistir un alumno a clase el día de una prueba prefijada, se le podrá repetir la prueba otro día si aporta justificante del facultativo o acreditación de la asistencia a un deber inexcusable. En cualquier caso, estos alumnos, también disponen de las recuperaciones correspondientes.

En la realización de una prueba específica por escrito, aquel alumno que sea sorprendido con tenencia de ayuda extraordinaria (chuletas, notas escritas en mano, en mesa, charla con compañero, copia del examen de otro compañero...), no superará ese trimestre, independientemente de las notas que tenga en otras pruebas y tendrá que superarlo en la convocatoria ordinaria fijada por el Centro

Para los alumnos que hayan perdido el derecho a evaluación continua o hayan renunciado al mismo, conservarán las calificaciones obtenidas hasta ese momento, es decir, los Resultados de Aprendizajes que haya adquirido durante el curso hasta ese momento, serán considerados como adquiridos y no formarán parte de la Convocatoria Extraordinaria de Junio. Para poder realizar esta prueba el alumnado deberá realizar las actividades: de refuerzo/ampliación, trabajos, presentaciones, etc. que le sean solicitadas; en caso contrario, perderá el derecho a realizar dicha prueba. El tipo, número y características de estas actividades dependerá de los resultados y evolución del alumnado durante el curso.

El alumno que no haya superado los RESULTADOS DE APRENDIZAJE establecidos para el módulo en el mes de junio no aprobará el módulo.



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**VITIVINICULTURA**

**NIVEL: CFGS**

**CURSO: 2020/2021**

**En el caso, de un período excepcional para las recuperaciones se tendrá en cuenta:**

- Para las recuperaciones se seguirá el mismo procedimiento que se ha establecido anteriormente y sólo se adaptará a las modificaciones que se realicen. Se realizarán exámenes individuales para que cada alumno obtenga un examen personalizado que permita aplicar medidas de atención a la diversidad y recuperar sólo los contenidos suspensos.
- Los criterios de calificación son conforme a la programación del módulo.
- Los criterios de evaluación conforme al currículo y a la programación.

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

El Centro tiene establecidos indicadores de logro del proceso de enseñanza y aprendizaje que sirven para evaluar el funcionamiento de la asignatura como dice el RD 1105 de 2014 (Art. 20.4). Estos son:

**Indicadores enseñanza:**

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

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

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

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

- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. Tiene que ser superior al 65 % (en grado medio).

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

- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*). Los alumnos realizarán búsquedas de información sobre los temas tratados en diferentes páginas webs. En la medida de lo posible se fomentará el uso de plataforma y aplicaciones en la docencia por si fuese necesario impartir clases online en algún momento.

Se acuerda en el departamento hacer uso de las TIC, varias veces por trimestre.



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  
VITIVINICULTURA**

**NIVEL: CFGS**

**CURSO: 2020/2021**

- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se realizarán actividades que relacionen los contenidos tratados en el aula con la realidad del sector, donde trabajarán en un futuro, por ejemplo planteando un debate sobre alguna visita que realicen, una noticia del sector, etc. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, varias veces por trimestre.

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

La mejor estrategia para la integración del alumnado con necesidades educativas de apoyo o con determinados problemas de aprendizaje, es implicarlos en las mismas tareas que al resto del grupo, con distintos métodos de apoyo y exigencias. El tratamiento debe ofrecer la posibilidad de retomar un contenido no asimilado en un momento posterior de trabajo, con lo cual evitamos ejercicios repetitivos que suelen incidir negativamente en el nivel de motivación.

Las actividades prácticas son todas susceptibles de trabajarse desde distintos niveles, ofreciendo en cada ocasión una posibilidad de desarrollo en función del nivel de partida.

La formación de grupos para la realización de las actividades prácticas es una estrategia que fomentará las relaciones sociales entre el alumnado y la formación o asentamiento de una mayor cultura social y cívica.

Teniendo en cuenta el tipo de adaptaciones curriculares que se pueden llevar a cabo en los Ciclos Formativos y el perfil de alumnado con necesidades de apoyo educativo que lo cursa. Se pueden diferenciar dos tipos de tratamiento:

- **Alumnado con altas capacidades intelectuales**

Las actividades propuestas en libro recomendado permiten una mayor profundización, tanto a nivel de saber cómo de saber hacer, para que este tipo de alumnado pueda ampliar e indagar en cada unidad didáctica, ofreciendo una posibilidad de desarrollo.

- **Alumnado que presenta necesidades educativas de apoyo especiales**

Este tipo de alumnado se abordará mediante la integración, implicándolos en las mismas tareas que al resto del grupo. Para ello se utilizará la misma programación, y se tomarán las siguientes medidas curriculares no significativas:

- Que el tutor hable con los alumnos para ver la situación actual de necesidades.
- Colocar a los alumnos con dificultades específicas de atención lo más cerca posible de la pizarra y del profesor.
- Consultar al alumno de formas continua, para detectar el grado de adquisición de contenidos.
- Agrupación de este alumnado con otros alumnos más capaces que le puedan facilitar estas tareas.
- Hacer una supervisión más directa de las tareas dentro de las posibilidades con las que se cuentan en los Ciclos Formativos.
- Dar más tiempo en los exámenes y explicarle más detenidamente las preguntas.
- Dar más tiempo a la hora de la ejecución de las actividades en el aula.



**MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**VITIVINICULTURA**

**NIVEL: CFGS**

**CURSO: 2020/2021**

En el caso, de que se presente un alumno/a con necesidades de apoyo educativo específica se tomarán las medidas oportunas consensuadas con el departamento de orientación. Siempre teniendo en cuenta que el alumno/a tiene que alcanzar unos Resultados de Aprendizaje establecidos, y que son necesarios para desarrollar su trabajo una vez finalizada su formación.

***11.- EVALUACIÓN DE LA 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.

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