



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

Recomendaciones para elaborar la programación:

- En el caso de la formación profesional inicial se incluirá además:
 - Las competencias profesionales, personales y sociales que hayan de adquirirse.
 - La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias.
 - Las actividades programadas para realizar en las horas de libre configuración.

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	GRADO SUPERIOR TÉCNICO EN VITIVINICULTURA
Módulo Profesional:	VINIFICACIONES
Grupo:	1º CFGSVI
Horas del Módulo:	Nº horas: ANUALES 224 (7 horas semanales;32 semanas)
Ud. Competencia asociadas	UC0037_3: *Supervisar la producción vitícola *y programar los procesos de vinificación*. UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola. UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria. (Entre asteriscos: esta parte de la unidad de competencia corresponde al módulo del ciclo Vinificaciones)
Normativa que regula el título	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 <i>Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura.</i> <i>Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado de formación profesional.</i>
Profesor	Especialidad: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Nombre: Francisco Javier Ruiz Moreno - PTFP Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimenticios

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

- b). Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones
- g). Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

- h). Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- i). Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- k). Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l). Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m). Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- n). Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

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

Competencias del ciclo a las que contribuye el módulo Vinificaciones

- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos
- j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- m) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones 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.



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)//CRITERIOS DE EVALUACIÓN

(Enumerarlos estableciendo un orden numérico).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (CICLOS LOE) (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN <i>(Enumerarlos estableciendo un orden).</i>
RA1. Organiza la vendimia analizando el estado de madurez de la materia prima y las operaciones asociadas a cada tipo de vendimia	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha identificado el estado sanitario y de madurez de la materia prima b) Se ha establecido la fecha de vendimia para cada parcela de la explotación c) Se han analizado las ventajas e inconvenientes de la vendimia manual/mecánica d) Se ha analizado la influencia de la vendimia mecánica en la características de la uva e) Se ha organizado y controlado el grupo de trabajo con instrucciones precisas para recoger y transportar la uva f) Se ha determinado el aporte de sustancias enológicas en función del estado sanitario y del tipo de transporte g) Se ha preparado la maquinaria, el personal y los medios auxiliares h) Se han identificado las contingencias (meteorológicas, aglomeraciones, averías) y las medidas de actuación i) Se han determinado las condiciones para la pasificación de la uva
RA2. Organiza los equipos e instalaciones de vinificación, relacionándolos con su función en los procesos.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han analizado los diferentes procesos de vinificación b) Se han relacionado los equipos con las fases del proceso de vinificación c) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos d) Se ha comprobado el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones e) Se ha analizado la capacidad de procesado y elaboración de los equipos e instalaciones



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

	<p>f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso</p> <p>g) Se han identificado, para cada vinificación las condiciones de ejecución, los parámetros que se han de controlar y las medidas correctoras en caso de desviaciones</p> <p>h) Se han calculado las necesidades de servicios auxiliares</p> <p>i) Se han reconocido las medidas de seguridad en el manejo de equipos, en la manipulación de los productos enológicos y en la realización de las operaciones de vinificación</p> <p>j) Se ha establecido el aprovisionamiento de productos enológicos necesarios para la vinificación</p>
<p>RA3. Controla las operaciones prefermentativas relacionando las técnicas y tratamientos con las características del producto que se va a elaborar.</p>	<p>a) Se ha comprobado el funcionamiento de los medios de control: báscula, toma-muestras, analizadores automáticos y otros</p> <p>b) Se ha seleccionado la materia prima en función de las especificaciones requeridas por el producto que se va a elaborar</p> <p>c) Se ha verificado el flujo de materia prima, corrigiendo las incidencias</p> <p>d) Se han controlado las operaciones de despalillado y estrujado en función del estado de la materia prima y del tipo de vino que se va a elaborar</p> <p>e) Se han seleccionado los equipos de bombeo-transporte en función de las instalaciones de la bodega, las características de la materia prima y del producto que se obtiene</p> <p>f) Se ha controlado que el sulfitado se realiza en el momento y dosis adecuadas</p> <p>g) Se han identificado las características del mosto o pasta encubado y se han realizado las correcciones necesarias</p> <p>h) Se ha contrastado que las características de los mostos desfogados se corresponden con las especificaciones previstas</p> <p>i) Se ha asegurado la trazabilidad del proceso, cumplimentando los registros</p>
<p>RA4. Conduce la fermentación alcohólica y la maceración, reconociendo sus fundamentos y los mecanismos de control.</p>	<p>a) Se ha analizado la función de los microorganismos en la fermentación alcohólica</p> <p>b) Se han adicionado las levaduras seleccionadas en las condiciones requeridas</p> <p>c) Se han identificado los controles (temperatura, densidad, acidez, volátil, cata) que se realizan durante la fermentación alcohólica</p>



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

	<p>d) Se han identificado las operaciones necesarias para controlar la fermentación alcohólica (remontados, refrigeración)</p> <p>e) Se han identificado las posibles desviaciones del normal desarrollo de la fermentación alcohólica y los riesgos que implican para la calidad del vino</p> <p>f) Se han descrito las condiciones de tiempo y temperatura en las que se desarrolla la maceración prefermentativa</p> <p>g) Se han determinado los controles que se realizan para conducir la maceración (color, índice de polifenoles totales, cata)</p> <p>h) Se ha valorado el aporte de productos o materias enológicas para mejorar el desarrollo de la fermentación y la maceración</p> <p>i) Se han reconocido las técnicas que favorecen la maceración y su influencia en la calidad del vino</p> <p>j) Se ha valorado la influencia de la biotecnología en la obtención de vinos</p>
<p>RA5. Supervisa el “descube” y prensado, relacionándolo con las características del producto que se desea obtener.</p>	<p>a) Se ha valorado la duración del encubado en función del tipo de vino que se desea obtener, estado de la materia prima y de las condiciones técnicas de la bodega</p> <p>b) Se ha identificado la ubicación del vino descubado, las necesidades de mano de obra y las posibilidades de la prensa para decidir el momento del descube</p> <p>c) Se han analizado los riesgos y las medidas de seguridad que se necesita adoptar ante la presencia de dióxido de carbono</p> <p>d) Se ha valorado la necesidad de un sulfitado según el tipo de vino y los riesgos derivados de posibles desviaciones</p> <p>e) Se han identificado los controles analíticos y organolépticos que se han de realizar para caracterizar el vino fermentado</p> <p>f) Se ha valorado la posibilidad de la microoxigenación como una técnica de mejora de la calidad de los vinos</p> <p>g) Se ha seleccionado el tipo de prensa y la presión de trabajo en función de las características del vino que se desea obtener</p>
<p>RA6. Conduce la fermentación maloláctica, relacionándola con la calidad del vino obtenido.</p>	<p>a) Se ha determinado la idoneidad de la fermentación maloláctica y sus consecuencias sobre la calidad del vino</p> <p>b) Se han analizado los factores que influyen en la fermentación maloláctica</p>



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

	<p>c) Se han identificado las ventajas e inconvenientes del uso de bacterias lácticas comerciales en la fermentación maloláctica</p> <p>d) Se han identificado los controles analíticos y organolépticos para el seguimiento y control final de la fermentación maloláctica</p> <p>e) Se han evaluado los riesgos de una fermentación maloláctica sin control</p> <p>f) Se ha valorado la incorporación de otras variables tecnológicas (micro-oxigenación, fermentación maloláctica en barrica, crianza sobre lías) y su influencia sobre las características de los vinos y los costes de producción</p>
<p>RA7. Organiza la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, justificando la selección de productos y técnicas.</p>	<p>a) Se han reconocido los fundamentos de la limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones</p> <p>b) Se ha identificado el nivel de higiene necesario en cada etapa del proceso</p> <p>c) Se han evaluado los riesgos asociados a una higiene deficiente</p> <p>d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección</p> <p>f) Se han reconocido las diferentes técnicas de aplicación de los productos de limpieza y desinfección</p> <p>g) Se ha establecido un plan de limpieza y desinfección</p> <p>h) Se han identificado las medidas de control de limpieza y desinfección</p> <p>i) Se han establecido las medidas de seguridad en las operaciones de limpieza y desinfección</p> <p>j) Se ha valorado la aplicación de la tecnología CIP (“clean in place”) en la industria vitivinícola</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	PONDERACIÓN EN LA CALIFICACIÓN FINAL
1ª EVALUACIÓN	I	1	Organización de la vendimia manual y mecánica. Recepción en bodega	21	12.5%
	II	2	Tipos de vinificaciones	20	15%
		3	Equipos e instalaciones para la vinificación.	21	
	VII	4	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.	14	10%



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

	PRÁCTICAS* ELABORACIÓN DIFERENTES TIPOS DE VINOS. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BODEGA				
2ª EVALUACIÓN	III	5	Operaciones prefermentativas. Maceración y encubado de vendimia. Desfangado de mostos	20	17.5%
		6	Sulfitado de vendimia. Tecnología del sulfuroso	21	
	IV	7	Control de la fermentación alcohólica	20	17,5%
		8	Control de la maceración. Alternativas tecnológicas	20	
	PRÁCTICAS* ELABORACIÓN Y SEGUIMIENTO DE DIFERENTES TIPOS DE VINOS. OPERACIONES DE MACERACIÓN, ENCUBADO, SULFITADO Y CONTROL DE FA				
3ª EVALUACIÓN	V	9	Organización del descube. Sulfitado. Medidas de seguridad.	20	15%
		10	Prensado. Tipos de prensas. Criterios de selección	21	
	VI	11	Desarrollo y control de la Fermentación Maloláctica	26	12.5%
		PRÁCTICAS* ELABORACIÓN DE DISTINTOS TIPOS DE VINOS. CONTROL DE FML			
TOTAL HORAS:				224	100%

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.

	RA	CE
Nº 1 Organización de la vendimia manual y mecánica. Recepción en bodega (objetivos generales: b), g), h) i) k), l), m), competencias relacionadas: b), g), h), j), k), m), n), ñ), p)	1 Ponderación en la calificación 12.5%	a) b), c), d), e), f), g), h), i)
Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad Estado sanitario y de madurez de la materia prima. Interpretación de los controles de madurez. Determinación de la fecha de vendimia. Organización de la vendimia: personal, maquinaria, auxiliares Vendimia mecánica. Influencia en la calidad de la uva. Tipos de vendimiadoras Tratamiento de la uva vendimiada mecánicamente. El transporte de la uva Protección de la uva durante el transporte Recepción de la uva. Controles: peso, grado, acidez, sanidad. Medidas correctoras ante contingencias Pasificación de la uva: objetivos y tipos		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

	RA	CE
<p>Nº 2 Tipos de vinificaciones (objetivos generales: b), g), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), g), h), j), k), m), n), ñ), p)</p>	2	a) b),
	Ponderación en la calificación 15%	
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Identificación de los diferentes tipos de vinificaciones: blanco, rosado, tinto y sus variantes Equipos e instalaciones que se precisan para cada vinificación: materiales, funcionamiento, rendimientos, medidas de seguridad en su utilización Parámetros de control de los diferentes procesos de vinificación Organización y coordinación de las labores de los equipos de trabajo Medidas correctivas ante las contingencias.</p>		

	RA	CE
<p>Nº 3 Equipos e instalaciones para la vinificación. (objetivos generales: b), g), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), g), h), j), k), m), n), ñ), p)</p>	2	b),c), d),
	Ponderación en la calificación 15%	e), f), g), h), i), j)
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Equipos e instalaciones que se precisan para cada vinificación: materiales, funcionamiento, rendimientos, medidas de seguridad en su utilización Servicios auxiliares: agua, frío, calor, gas, etc Aprovisionamiento de productos enológicos según las previsiones productivas y el estado de la materia prima: ácido tartárico, levaduras, enzimas, taninos, etc. Medidas de seguridad en su manejo Mantenimiento, limpieza, preparación y regulación de los equipos e instalaciones</p>		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

	RA	CE
<p>Nº 4 Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. (objetivos generales: b), g), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), g), h), j), k), m), n), ñ), p)</p>	<p>7</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i)</p>
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Fundamentos de la higiene. Diferencia entre limpieza, desinfección y esterilización La higiene en el sector vitivinícola. Influencia del alcohol y la acidez Nivel de higiene en las diferentes etapas Riesgos y peligros de la falta de higiene para la calidad de los productos Productos de limpieza y desinfección. Composición. Propiedades. Incompatibilidades Técnicas de aplicación de los productos. Adecuación al tipo de equipos e instalaciones Medidas de seguridad y protección en las operaciones de higiene y en el manejo de los productos. La tecnología CIP (“clean in place”), en las grandes instalaciones Nuevas tecnologías: desinfección mediante el ozono Control de la higiene y desinfección</p>		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

	RA	CE
<p>Nº 5 Operaciones prefermentativas. Maceración y encubado de vendimia. Desfangado de mostos (objetivos generales: b), h), i), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), g) h), j), k), m), n), ñ), p)</p>	3	a), b), c), d),
	Ponderación en la calificación 17,5%	i)
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, peso, parcela, etc.). Maquinaria e instalaciones: tolva, sinfín, estrujadora, despalilladora, bomba de vendimia, conducciones, válvulas Depósitos: tipos, materiales, dimensiones, accesorios Encubado. Modos operativos y controles Alternativas tecnológicas: transporte en cajas, mesas de selección, encubado por gravedad Medidas de seguridad en las operaciones y en la manipulación de la maquinaria y de los productos Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, peso, parcela, etc) Correcciones: acidez, grado, taninos (tipos de taninos) Depósitos: tipos, materiales, dimensiones, accesorios Desfangado en vinos blancos y rosados. Tipos de desfangado: dinámico (filtro de vacío, centrífuga, flotación), estático Influencia del desfangado en la calidad del vino y en las propiedades fermentativas del mosto Medidas de seguridad en las operaciones y en la manipulación de la maquinaria y de los productos Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados Registro y transmisión de la información.</p>		

	RA	CE
<p>Nº 6 Sulfitado de vendimia. Tecnología del sulfuroso (objetivos generales: b), h), i), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), g) h), j), k), m), n), ñ), p)</p>	3	f), g), h), i)
	Ponderación en la calificación 17,5%	
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Sulfitado de la vendimia. Propiedades del sulfuroso. Formas de adicionarlo Medidas de seguridad en las operaciones y en la manipulación de la maquinaria y de los productos Correcciones: acidez, grado, taninos (tipos de taninos) Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados Registro y transmisión de la información.</p>		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

	RA	CE
<p>Nº 7 Control de la fermentación alcohólica (objetivos generales: b), h), i), l) , n) Competencias relacionadas: b), h), j), k),n), p)</p>	4	<p>a) b),c),d), e), f),g) h), i), j)</p>
	Ponderación en la calificación 17,5%	
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Selección, adición y empleo de levaduras. LSA (levaduras comerciales). Adición de nutrientes y activadores de la fermentación. Funciones Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica Valoración de la aplicación de la biotecnología en los procesos de vinificación Utilización correcta de las levaduras Control de la fermentación alcohólica. Desviación de la fermentación. Paradas de fermentación. Influencia en la calidad Medidas de seguridad en las operaciones y en el manipulado de los productos</p>		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

	RA	CE
<p>Nº 8 Control de la maceración. Alternativas tecnológicas (objetivos generales: b), h), i), l), n) Competencias relacionadas: b), h), j), k), n), p)</p>	4	a), b), c), d),
	Ponderación en la calificación 17,5%	e), f), g), h), i), j)
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Maceración prefermentativa. Condiciones de tiempo y temperatura. Maceración peculiar. Criomaceración. Uso de la nieve carbónica</p> <p>Compuestos polifenólicos y su influencia en la calidad de los vinos tintos</p> <p>Operaciones que favorecen la maceración: remontados, bazuqueos, maceración postfermentativa</p> <p>Alternativas tecnológicas: empleo de enzimas de extracción. Delestage. Adición de taninos. Chips. Micro-oxigenación. Maceración prefermentativa en frío. Criomaceración. Maceración pelicular.</p> <p>Valoración de la aplicación de la biotecnología en los procesos de vinificación</p> <p>Controles de la maceración. Índices de color y de compuestos fenólicos. Cata</p> <p>Medidas de seguridad en las operaciones y en el manipulado de los productos</p>		

	RA	CE
<p>Nº 9 Organización del descube. Sulfitado. Medidas de seguridad. (objetivos generales: b), h), i), k), l), n) Competencias relacionadas: b), h), j), k), m), n), ñ), p)</p>	5	a), b), c),
	Ponderación en la calificación 15%	d), e), f),
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Duración del encubado. Criterios que se deben utilizar: tipo de vino, estado de la materia prima, tipo y número de depósitos</p> <p>Riesgos laborales en la operación de descube. Peligros del dióxido de carbono. Adopción de medidas de seguridad.</p> <p>Parámetros analíticos y organolépticos en el vino descubado</p> <p>Sulfitado del vino descubado según tipo de vino y destino. Dosis</p>		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

	RA	CE
<p>Nº 10 Prensado. Tipos de prensas. Criterios de selección (objetivos generales: b), h), i), k), l) , n) Competencias relacionadas: b), h) , j), k), m), n), ñ), p)</p>	5	b), g)
	Ponderación en la calificación 15%	
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Prensado. Tipos de prensas. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto. Medidas de seguridad en las operaciones de prensado Técnicas de mejora en la calidad de los vinos. Microoxigenación</p>		

	RA	CE
<p>Nº 11 Organizació Desarrollo y control de la Fermentación Maloláctica (objetivos generales: b), h), i), k), l), m), n)b), h), i), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), h), j), k), m), n), p)</p>	6	a),b), c),d), e), f)
	Ponderación en la calificación 12,5%	
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Condiciones de desarrollo de la FML (fermentación maloláctica). Temperatura, nivel de sulfuroso, pH Influencia de la FML en la calidad de los vinos Técnicas para favorecer el comienzo de la FML Opciones tecnológicas innovadoras previas y posteriores al desarrollo de la fermentación. Micro-oxigenación. Fermentación maloláctica en bodega. Crianza sobre lías Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML. Condiciones de uso Detección de la desviación de la FML. Reducción de los vinos. Exceso de aromas lácticos, mantequilla. Incremento de la acidez volátil. Otros gustos y aromas anormales. Control del desarrollo de Brettanomyces. nsado. Tipos de prensas. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto. Medidas de seguridad en las operaciones de prensado Técnicas de mejora en la calidad de los vinos. Microoxigenación</p>		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

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. Para ello se recomendará en cada una de las unidades la lectura de un texto periodístico o científico relacionado con la temática de la unidad que podrá dar lugar al desarrollo de un trabajo de investigación posterior o a un debate entre el alumnado donde cada uno exprese su opinión sobre el contenido de la lectura.

6.2.- Estrategias Metodológicas

A) La metodología utilizada en el proceso de aprendizaje se llevará a cabo:

- Describiendo los contenidos básicos.
- Analizando las distintas técnicas procedimentales.
- Estableciendo grupos de trabajo al mismo tiempo que valorando el trabajo y esfuerzo individual.
- Ejecutando operaciones y actividades.
- Realizando actividades extraescolares, que permitan al alumno conocer y aprender in situ las aplicaciones profesionales de los contenidos impartidos.
- Evaluando los resultados.

La metodología será:

- **Activa:** de modo que motive la participación del alumnado, la asimilación de los conceptos y el trabajo en equipo.
- **Reflexiva:** encaminada hacia el autoaprendizaje por investigación y deducción.
- **Grupo de discusión y crítica:** donde utilizaremos el sistema de "tormenta de ideas", para llevar a cabo la puesta en común de conocimientos y a la vez la exposición de los mismos.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y elaboración/transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, protección ambiental, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La planificación, programación y elaboración/transformación en el sector del vino incluye aspectos como:

- Planificación y programación de la vendimia, recepción de la materia prima y operaciones de vinificación
- Organización de equipos e instalaciones de las diferentes vinificaciones
- Control de la limpieza, el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones
- Conducción de la fermentación alcohólica, maceración, operaciones de descube y prensado y fermentación maloláctica
- Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos, instalaciones y productos enológicos.



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

- Innovaciones tecnológicas en las operaciones de vinificación
- Control medioambiental de la vinificación: residuos contaminantes, uso eficiente de los recursos, especialmente agua y electricidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en elaboración de vinos.

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

- Conocimiento de los fundamentos de las operaciones de vinificación
- Planificación, en un aula de teoría, de las diferentes etapas que forman la vinificación
- Realización, en el taller-bodega, de las diferentes vinificaciones, operaciones de limpieza y desinfección, mantenimiento y regulación de los equipos
- Realización de los diferentes controles de la vinificación
- Aplicación de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos

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)

En caso de confinamiento los contenidos se seguirán impartiendo mediante teleformación siguiendo la misma temporalización que si las clases siguieran en presencia. Los materiales se compartirán con el alumnado a través de classroom o Moodle de la Junta de Andalucía, siendo la parte practica del módulo que se desarrolla en bodega o laboratorio la que no se podría desarrollar de esta manera, intentando suplirse estas prácticas con videos que se pueden encontrar en internet.

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 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.
- Para el periodo excepcional se desarrollarán unas pruebas prácticas por videoconferencias en las que proponemos supuestos prácticos 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



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

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.

- ✓ Plataforma Moodle Junta de Andalucía.

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

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

7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

Título “Tratado de Enología”

Autor: José Hidalgo Togores

Editorial: Mundi Prensa

Edición 2ª

ISBN: 978-84-8476-414-4

Título “Tratado de Enología”

Autor: Pascal Ribereau-Gayón

Editorial: AMV ediciones

Edición

ISBN:

Título Enología práctica. Conocimiento y elaboración de vinos

Autor: Emile Peinaud

Editorial: AMV ediciones

Edición

ISBN:

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

Como materiales didácticos de referencia se utilizan los elaborados por el profesor docente del módulo.

Materiales TIC: Ordenador, cañón, pizarra digital,

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

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

La calificación de cada uno de los Resultados de Aprendizaje recogidos en la orden que rige el ciclo formativo y que se recogen en esta programación se alcanzaran con los distintos Criterios de evaluación. De estos últimos tenemos los **Criterios de Evaluación específicos**, recogidos también en la orden y



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

específicos para cada Resultado de Aprendizaje, y unos **Criterios de Evaluación comunes** exigidos en todos los Resultados de Aprendizaje. Ambos son necesarios para alcanzar las capacidades exigidas en la normativa y serán ponderados de la siguiente manera 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 Criterios de Evaluación curriculares se recogen 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**, que serán como mínimo una por evaluación. Las pruebas objetivas contendrán preguntas tipo test (de opción múltiple) y/o cuestiones teórico-prácticas.
- **Trabajos y de investigación**, con su rúbrica correspondiente.
- **Resolución de actividades o supuestos prácticos planteados en el aula.**
- **Pruebas prácticas en taller-bodega y laboratorio**

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 **Criterios de Evaluación comunes** se vinculan a los objetivos y competencias especificados en la orden correspondiente y serán concretados en los siguientes criterios:

- Se han entregado las actividades, practicas etc. 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 en la participación de la actividad o práctica.
- Se ha trabajado en taller bodega o laboratorio respetando las normas marcadas para cada una de las instalaciones.
- Se muestra destreza en el uso de las TICs en el caso de que alguna sea propuesta.

Para obtener la calificación de los criterios de evaluación comunes utilizaremos una **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.

Tras obtener una calificación de cada uno de los resultados de aprendizaje, la nota final se obtendrá ponderando cada RA según se recoge en la tabla del punto 4 de esta programación.

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,



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

con lo que se requerirá la realización por parte del alumno de aquellas actividades de recuperación que el docente considere adecuados.

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:

$$\text{Nota final} = ((RA1 * 12.5\%) + (RA2 * 15\%) + (RA3 * 17.5\%) + (RA4 * 17.5\%) + ((RA5 * 15\%) + ((RA6 * 12.5\%) + ((RA7 * 10\%)))$$

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”.*

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 DE PRIMER CURSO (224 horas): Por acumulación de falta cuando supere el 20 % de las horas lectivas totales del módulo (45 horas), efectuándose previamente 3 apercibimientos por escrito. el primer apercibimiento a las 15 faltas; el segundo a las 30 faltas y el tercero a las 45 faltas.

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

- Plazo máximo de 5 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.



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

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 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.

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

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	<u>Ponderación sobre la nota final</u>	Unidades de trabajo	Evaluación
RA1	a,b,c,d,e,f,g,h,i	12,5%	U.D.1	1ª Ev.
RA2	a,b,c,d,e,f,gh,i,j	15%	U.D.2,3	1ª Ev.
RA3	a,b,c,d,e,f,g,h,i	17,5%	U.D.5,6	2ª EV
RA4	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	17,5%	U.D.7,8	2ª EV
RA5	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	15%	U.D.9,10	3ª EV
RA6	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	12,5%	U.D.11	3ª EV
RA7	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	10%	U.D.4	1ª Ev
		100%		

8.3- Medidas de Recuperación

La recuperación debe entenderse como actividad y no como examen de recuperación. Así, se trata una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que se trata de evaluación continua y de una formación integral del alumno. Se iniciará cuando se detecte la deficiencia en el alumno sin esperar el suspenso. Realizando con el alumno actividades complementarias de refuerzo, apoyándole en aquellos puntos donde presente deficiencias, es muy probable que se evite la evaluación negativa.

Cuando el alumno no logre la superación de las deficiencias y fallos detectados y por tanto no hay alcanzado una valoración suficiente en cualquiera de los conceptos evaluados, se establecerán actividades específicas de recuperación.

Estas actividades consistirán en: resolución de cuestionarios, análisis y solución de casos y problemas, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones...



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

Se establecerán recuperaciones posteriormente a cada sesión de evaluación (1ª, 2ª y 3ª evaluación), de las unidades de trabajo no superadas, para aquellos alumnos/as que no hayan podido alcanzar los niveles mínimos establecidos.

En el caso de suspender una evaluación, el alumnado tendrá oportunidad de recuperarla en los exámenes finales extraordinarios de junio. Para poder presentarse a los exámenes finales ordinarios de junio los alumnos deben presentar las actividades de apoyo y refuerzo planteadas. Esta recuperación abarcará todas las unidades didácticas estudiadas en la evaluación correspondiente.

En caso de no asistir un alumno/a 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.

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 hayan 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, protocolos de prácticas, 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.

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.

Se considera positiva la Evaluación de la Enseñanza con los siguientes valores de los indicadores:

- **Programación impartida:** $\geq 85\%$
- **Horas impartidas:** $\geq 90\%$
- **Asistencia del alumnado:** $\geq 90\%$
- **Alumnado aprobado:** $\geq 70\%$

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



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

.- **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.

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. 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.

1.2. 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.



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

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 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.



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 20-21

La evaluación del progreso del alumnado es continua durante el curso.

La evaluación de la programación estará basada en el grado de cumplimiento de lo planificado y la consecución de los resultados de aprendizaje por parte del alumnado.