



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS
Módulo Profesional:	ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
Grupo:	GMAV 2º
Horas del Módulo:	N.º horas: ANUALES 168 (8 HORAS SEMANALES; 21 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva. UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.
Normativa que regula el título	<i>REAL DECRETO 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y se fijan sus enseñanzas mínimas.</i> <i>ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos</i>
Profesores	Especialidad: 591 (PT) 214 (Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios) Nombre: M.ª Ángeles López García Francisco Javier Ruiz Moreno

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

c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.

e) Identificar las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva relacionándolas con las características del producto para su aplicación.

i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.

j) Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.

k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.

m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.

n) Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

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

b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.

d) Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva de acuerdo con los requerimientos del producto que se va a obtener.

h) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.

i) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.

j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.

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

l) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA

NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

n) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.

ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.

o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.

q) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.

t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

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

Nº	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
1	Refina aceites de oliva y de orujo justificando los procedimientos y parámetros de control.	<p>a) Se han descrito los fundamentos de la refinación física, química y físico-química.</p> <p>b) Se ha seleccionado el tipo de refinación, relacionándolo con el aceite a refinar.</p> <p>c) Se han secuenciado las operaciones de refinación según las características del aceite.</p> <p>d) Se han identificado los equipos para la refinación de aceite de oliva y de orujo.</p> <p>e) Se ha realizado la carga de los equipos y se han dosificado las materias auxiliares.</p> <p>f) Se han refinado los aceites de oliva y de orujo, de acuerdo con los procedimientos y controles.</p> <p>g) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.</p> <p>h) Se han reconocido los residuos de refinería y los tratamientos para su posterior reutilización y aprovechamiento.</p>



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

		<p>i) Se han adoptado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>2</p>	<p>Almacena aceites de oliva describiendo los procedimientos y parámetros de control.</p>	<p>a) Se han caracterizado las bodegas para el almacenamiento de los aceites de oliva. b) Se han reconocido las normas de funcionamiento de las bodegas. c) Se han seleccionado los equipos de trasiego y los depósitos de almacenamiento. d) Se han realizado las operaciones de limpieza de las instalaciones, utilizando los productos adecuados. e) Se ha trasegado el aceite y llenado los depósitos. f) Se han realizado los controles básicos de calidad. g) Se han reconocido las desviaciones más frecuentes, analizando las causas y las medidas correctoras. h) Se han cumplimentado los registros que aseguran la trazabilidad. i) Se han relacionado las existencias en bodega con los rendimientos del proceso. j) Se ha almacenado el aceite de oliva virgen en atmósferas pobres en oxígeno, justificando su utilización. k) Se han adoptado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>3</p>	<p>Clasifica los aceites de oliva realizando los análisis básicos que garantizan la calidad.</p>	<p>a) Se han descrito las características de los tipos aceites de oliva. b) Se han definido los criterios de calidad y los parámetros que la determinan. c) Se han reconocido los fundamentos y metodología de los controles básicos. d) Se han identificado los equipos e instrumentos de medida de los controles básicos. e) Se ha determinado la acidez, índice de peróxidos, K 270, humedad y materias volátiles e impurezas. f) Se han interpretado los resultados de los controles básicos. g) Se ha realizado el análisis sensorial del aceite-oliva y asignado la valoración organoléptica.</p>



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

		<p>h) Se ha valorado la calidad del aceite de oliva virgen y sus beneficios para la salud.</p>
<p>4</p>	<p>Conduce las operaciones de filtración describiendo sus fundamentos e influencia en la conservación.</p>	<p>a) Se ha realizado el “coupage” de los aceites de oliva de acuerdo con las especificaciones. b) Se han identificado los tipos y sistemas de filtración. c) Se han relacionado las características del aceite que se va a filtrar con el material filtrante que se tiene que utilizar. d) Se han reconocido las consecuencias de la filtración en la conservación del aceite. e) Se han identificado las operaciones de preparación de los filtros. f) Se han preparado los filtros y realizado las operaciones de filtración. g) Se han reconocido los parámetros y dispositivos de control. h) Se han identificado las desviaciones y sus medidas correctoras. i) Se ha valorado la influencia de la filtración en la imagen del producto y de la marca.</p>
<p>5</p>	<p>Envasa aceites de oliva justificando el material y el procedimiento seleccionado.</p>	<p>a) Se han reconocido los métodos de envasado y embalaje. b) Se han identificado los materiales de envasado y su influencia en la conservación. c) Se han regulado y manejado los equipos de envasado, etiquetado y embalaje. d) Se han realizado los controles sistemáticos de llenado y cierre. Se ha etiquetado el producto envasado. e) Se ha aplicado el método de identificación de la producción para garantizar la trazabilidad. f) Se han embalado y paletizado los productos envasados. g) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado. h) Se ha realizado la recogida selectiva y reutilización de los materiales de envasado y embalaje.</p>



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA

NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

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

En el curso anterior se adquirieron todos los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
2ª EVALUACIÓN	I: ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA	1	Almacenamiento de aceites de oliva	38 horas
	II: CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA	2	Clasificación de los aceites de oliva parte 1	22 horas
	III: OPERACIONES DE FILTRACIÓN	3	Operaciones de filtración	16 horas
	PRÁCTICAS: <ul style="list-style-type: none"> • Prácticas de almacenamiento (U.D. 1). • Prácticas de clasificación de aceites de oliva (U.D. 2). <ul style="list-style-type: none"> • Determinación de acidez en aceite de oliva. • Determinación de índice de peróxidos en aceite de oliva. • Prácticas de filtrado de aceite de oliva (U.D. 3). 			
3ª EVALUACIÓN	IV: REFINADO DE ACEITES DE OLIVA Y DE ORUJO	4	Refinado de aceites de oliva y de orujo	48 horas
	II CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA	5	Clasificación de los aceites de oliva parte II	20 HORAS
	V: OPERACIONES Y MATERIALES DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES DE OLIVA	6	Operaciones de envasado de aceites de oliva.	24 horas



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

	<p>PRÁCTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refinado de aceites de oliva y de orujo (U.D. 4). <ul style="list-style-type: none"> • Desgomado. • Neutralización. • Lavado. • Winterización. • Decoloración. • Desodorización. • Prácticas de clasificación de aceites de oliva (U.D. 5). <ul style="list-style-type: none"> • Determinación de coeficientes de extinción de aceite de oliva. • Determinación de humedad y materias volátiles. • Determinación de impurezas insolubles en éter de petróleo. • Envasado y embalaje de aceite de oliva (U.D. 6).
TOTAL HORAS	168 H

El presente módulo se va a impartir por dos profesores técnicos de formación profesional:

- M.^a Ángeles López García (2h/semana) – 42 h total
- Francisco Javier Ruiz Moreno (6 h/semana) – 126 h total

La repartición del módulo por profesor será:

- M.^a Ángeles López García:
 - Bloque 3: Clasificación de los aceites de oliva.
- Francisco Javier Ruiz Moreno
 - Bloque 1: Refinado de aceites de oliva
 - Bloque 2: Almacenamiento de los aceites de oliva
 - Bloque 4: Operaciones de filtración del aceite de oliva
 - Bloque 5: Operaciones de envasado

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
U.D. 1: ALMACENAMIENTO DE LOS ACEITES DE OLIVA		2	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k.
Objetivos generales	c, i, j, l, m, n, o, p, q	15 %	
Competencias relacionadas	h, i, j, k, l, n, ñ, o, p, q		



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

<p>Contenidos desarrollados</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Oxidación de aceites de oliva. Características fundamentales y factores. ✓ Características de una bodega, depósitos y equipos auxiliares. ✓ Operaciones de limpieza de las instalaciones y equipos. ✓ Manejo de los equipos e instalaciones de la bodega. Normas de funcionamiento. ✓ Control de calidad en bodega. Desviaciones y medidas correctoras. ✓ Documentación y registros en bodega. ✓ Relación entre las existencias en bodega con los análisis de la aceituna. Rendimiento industrial. ✓ Almacenamiento del aceite de oliva en atmósferas inertes. ✓ Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en bodega. 		
<p>PRÁCTICAS: Prácticas de almacenamiento.</p>		



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

		RA	CE
U.D. 2: CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA PARTE I		3	a, g, h.
Objetivos generales	j, k, l, m, n, o, p, q.	13 %	
Competencias relacionadas	j, l, n, ñ, p, q.		
Contenidos desarrollados			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tipos de aceite de oliva. Características. ✓ Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva. ✓ Valoración organoléptica en la clasificación de los aceites de oliva. 			
PRÁCTICAS:			
Prácticas de clasificación de aceites de oliva:			
<ul style="list-style-type: none"> • Determinación de acidez en aceite de oliva. • Determinación de índice de peróxidos en aceite de oliva. • Determinación de coeficientes de extinción de aceite de oliva. • Determinación de humedad y materias volátiles. • Determinación de impurezas insolubles en éter de petróleo. 			

		RA	CE
U.D. 3: OPERACIONES DE FILTRACIÓN		4	a, b, c, d, e, f, g.
Objetivos generales	c, l, m, n, o, p, q.	15 %	
Competencias relacionadas	d, k, l, n, ñ, p, q, t.		
Contenidos desarrollados			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tipificación y coupages de aceites de oliva. ✓ Filtración. Fundamentos y tipos. Influencia en la conservación. ✓ Preparación y manejo de los filtros. Tipos de filtros y material filtrante. ✓ Control de calidad en la filtración. Parámetros y dispositivos de control. 			



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Documentación y registros. Medidas correctoras. ✓ Operaciones de limpieza de las instalaciones y equipos de filtración. ✓ Influencia de la filtración en la imagen del producto y de la marca. 		
PRÁCTICAS: Prácticas de filtrado de aceites de oliva.		

		RA	CE
U.D. 4: REFINACIÓN DE ACEITES DE OLIVA Y DE ORUJO		1	a, b, c, d, e, f, g, h, i.
Objetivos generales	c, e, l, m, n, o, p, q.	25 %	
Competencias relacionadas	b, d, j, k, l, n, ñ, o, p, q.		
Contenidos desarrollados			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fundamentos de la refinación física, química y físico-química. ✓ Características del aceite de oliva a refinar y su relación con el tipo de refinado. ✓ Líneas de refinación. Equipos específicos (decolorador, desodorizador, reactores, destiladores). Equipos genéricos (tanques de tratamiento, mezclado y decantación; dosificadores, centrifugadoras, filtros y otros). ✓ Proceso de refinación. Desgomado. Neutralización. Winterización. Lavado. Decoloración. Desodorización. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación. ✓ Control de calidad durante la refinación. Medidas correctoras. ✓ Tratamiento de residuos de refinería. Aplicaciones. 			
PRÁCTICAS:			
Refinado de aceites de oliva y de orujo.			
<ul style="list-style-type: none"> • Desgomado. • Neutralización. • Lavado. • Winterización. • Decoloración. • Desodorización. 			



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

		RA	CE
U.D. 5: CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA PARTE II		3	b, c, d, e, f,
Objetivos generales	j, k, l, m, n, o, p, q.	12 %	
Competencias relacionadas	j, l, n, ñ, p, q.		
Contenidos desarrollados			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Criterios de calidad y parámetros que la determinan. ✓ Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos K270, humedad y materias volátiles e impurezas). ✓ Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos. ✓ Interpretación de los resultados. Documentación. 			
PRÁCTICAS:			
Prácticas de clasificación de aceites de oliva:			
<ul style="list-style-type: none"> • Determinación de acidez en aceite de oliva. • Determinación de índice de peróxidos en aceite de oliva. • Determinación de coeficientes de extinción de aceite de oliva. • Determinación de humedad y materias volátiles. • Determinación de impurezas insolubles en éter de petróleo. 			



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

		RA	CE
U.D. 6: OPERACIONES DE ENVASADO DE ACEITE DE OLIVA		5	a, b, c, d, e, f, g, h.
Objetivos generales	c, i, l, m, n, o, p, q.	20 %	
Competencias relacionadas	b, h, i, k, l, n, ñ, p, q.		
Contenidos desarrollados			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Características del envase y embalaje. Función. Materiales. Incompatibilidades, formatos, conservación y almacenamiento. ✓ Métodos de envasado y embalaje. ✓ Etiquetado. Normativa. Tipos y códigos. Productos adhesivos y otros auxiliares. ✓ Identificación de los equipos de envasado, etiquetado y embalaje. Regulación y manejo. ✓ Procedimientos de llenado y cierre de envases. Controles básicos. ✓ Identificación del lote y trazabilidad. ✓ Control de calidad en envasado y embalaje. ✓ Documentación y registros. Medidas correctoras. ✓ Procedimientos de recogida selectiva y reutilización de los materiales de envasado y embalaje. 			
PRÁCTICAS:			
Envasado y embalaje de aceite de oliva.			



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

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

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

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

6.2.- Estrategias Metodológicas

En nuestra propuesta de Programación Didáctica puede concretarse lo que sigue:

- Intentamos que el alumno/a sea sujeto de su propio aprendizaje mediante una metodología activa en la que éste/a va descubriendo cómo los hechos descritos en la situación profesional tienen unas consecuencias que van a ser parte de su futura práctica profesional.
- El aprendizaje teórico se basa en material suministrado de bibliografía a la que se hace referencia más adelante, la propia biblioteca del Centro, trabajos y estudios relacionados 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 la presencia en muestras y ferias monográficas de especial relevancia.
- 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 siempre que se pueda mantener la distancia de seguridad 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.

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

- En cada unidad el profesor explicará los nuevos conceptos, desarrollará los ejemplos y realizará actividades asociadas a cada uno de los epígrafes.
- Las actividades más significativas se realizarán en clase, después del desarrollo de cada una de las diferentes partes de la unidad. De esta forma los alumnos dispondrán de la base necesaria para que puedan realizar en su casa el resto de las actividades, que serán corregidas en clase, o bien, entregadas al profesor para su revisión y control.



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

- Gran parte de las actividades se pueden realizar en grupo siempre que se mantenga la distancia de seguridad, lo que hará el trabajo más ameno y contribuirá a que los alumnos aprendan a colaborar.
- Es conveniente que el alumno desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante la búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.
- Dada la vinculación que tiene el Centro con la lectura y la CCL, una parte de los trabajos, que forman parte de los instrumentos de evaluación exigirán la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita.
- Así mismo se fomentará la lectura de artículos de la actualidad del sector oleícola y vitivinícola relacionados con el tema propuesto.

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

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



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

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 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.

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.

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

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

En el caso de una enseñanza a distancia, se utilizaría:

- ✓ Plataforma Google Classroom.



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN PRESENCIAL	TEMPORALIZACIÓN DISTANCIA	
				D.D.	O.T.
2ª EVALUACIÓN	1	Almacenamiento de los aceites de oliva	38	14	24
	2	Clasificación de los aceites de oliva parte I	22	12	10
	3	Operaciones de filtración.	16	6	19
3ª EVALUACIÓN	4	Refinación de aceites de oliva y de orujo.	48	18	30
	5	Clasificación de los aceites de oliva parte II	20	8	12
	6	Operaciones de envasado de aceites de oliva.	24	9	15
				168 h	

7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

Obtención del Aceite de Oliva Virgen

Luis Civantos López - Villalta

Editorial Agrícola Española S.A.

3ª Edición

ISBN: 978 – 84 – 85441 – 93 – 8

Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva

María Dolores Jaén Cañadas

IC Editorial

1ª Edición, 2013

ISBN: 978 – 84 – 16067 – 27 – 5

Aceites y Grasas. Refinación y otros procesos de transformación industrial E. Graciani
Constante; M.PI Pérez A-Castellano; M.V. Ruiz Mendez



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

Química y Tecnología del Aceite de Oliva D. Boskou

Aceite de oliva virgen extra. Su obtención y conservación.

Manuel Vera Hernández

AMV Ediciones

Obtención de aceites de oliva refinados.

Editorial Paraninfo

Obtención de aceites de orujo de oliva.

Editorial Paraninfo

Analistas de laboratorio de almazara

Consejería de Agricultura y Pesca

Junta de Andalucía

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

- Fotocopias relacionadas con los bloques temáticos.
- Manuales de trabajo.
- Ejercicios, documentos didácticos y supuestos prácticos.
- Documentación gráfica.
- Visita instalaciones.
- Laboratorio.
- Una microalmazara.

Materiales TIC:

Páginas web, videos obtenidos de la red, artículos de revistas digitales, simuladores.

Todo el alumnado debe desarrollar la Competencia digital. Esto supone la capacidad de buscar, obtener y tratar información, así como de utilizarla de manera crítica y sistemática, evaluando su pertinencia y diferenciando entre información real y virtual, pero reconociendo al mismo tiempo los vínculos.

Los alumnos/as deben ser capaces de utilizar herramientas para producir, presentar y comprender información compleja y tener la habilidad necesaria para acceder a servicios basados en internet, buscarlos y utilizarlos, pero también deben saber cómo utilizar las tecnologías de la sociedad de la información en apoyo del pensamiento crítico, la creatividad y la innovación.



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

En la práctica del aula, todos los alumnos, por grupos, buscarán información sobre un determinado apartado de la unidad de trabajo, redactando, resumiendo y exponiendo las ideas principales utilizando presentaciones gráficas.

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

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

Cómo se va a determinar la calificación.

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

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

Para poder realizar la calificación de cada instrumento de evaluación asociado a un criterio de evaluación nos serviremos de una rúbrica.

Cada rúbrica contendrá los ítems (indicadores de logro) necesarios para poder evidenciar y posteriormente calificar las competencias profesionales, personales y sociales (en términos de Saber, Saber Hacer y Saber Estar), que hay implícitas dentro de cada criterio de evaluación.

Cada rúbrica, aunque con ítems o indicadores de logro diferentes contendrá, tendrá en cuenta la competencia que hay implícita en ese criterio de evaluación.

Todas las evidencias de la adquisición de las competencias registradas a través de las rúbricas se incluirán para las calificaciones en un cuaderno con los registros del alumnado.

- Conocimientos.
- Técnicas.
- Destrezas y habilidades.
- Actitudes personales (puntualidad, interés...).
- Actitudes sociales (trabajo en grupo, empatía...).
- Actitudes profesionales (responsabilidad, orden, limpieza...).

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación (CE) en función de su mayor o menor contribución a alcanzar el resultado de aprendizaje (RA), de forma que para cada parcial el total de ponderaciones sume el máximo a calificar, esto es el 100% y posteriormente calculamos la calificación multiplicando la nota obtenida a través de cada instrumento por la ponderación del criterio de evaluación. El instrumento



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

que recoge todas las calificaciones son las fichas individuales de los alumnos que componen el cuaderno del profesor.

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 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.

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

Resultado Aprendizaje	Criterio de Evaluación Curricular	<u>Ponderación sobre la nota final</u>	Unidades de trabajo	Evaluación
RA1	a, b, c, d, e, f, g, h, i.	25%	U.D.4	3ª Ev.
RA2	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k.	15%	U.D.1	2ª Ev.
RA3	a, b, c, d, e, f, g, h	25%	U.D.2, U.D. 5	2ª y 3ª Ev.
RA4	a, b, c, d, e, f, g.	15%	U.D.3	2ª Ev.
RA5	a, b, c, d, e, f, g, h.	20%	U.D.5	3ª Ev.

$$\text{Nota final} = ((RA1 \times 25\%) + (RA2 \times 15\%) + (RA3 \times 25\%) + (RA4 \times 15\%) + ((RA5 \times 20\%))$$

La calificación reflejará los resultados obtenidos por el alumnado en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La nota de las pruebas objetivas, de los trabajos, actividades, prácticas, y de observación de la consecución de las conductas requeridas, comprenderá valores numéricos del 0 al 10. Dichas pruebas las realizarán periódicamente para la evaluación de las unidades didácticas trabajadas en clase.

La calificación de los módulos en las sesiones de evaluación se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

La evaluación de los aprendizajes del alumnado será continua (observada diariamente) y se realizará por módulos profesionales.

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 168 horas: Por acumulación de faltas cuando supere el 20 % de las horas lectivas totales del módulo (34 horas), efectuándose previamente 3 apercibimientos por escrito, el primer apercibimiento a las 11 faltas; el segundo a las 22 faltas y el tercero a las 34 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. El tutor(a) comunicará cada hecho al alumno/a mediante documento registrado en el registro de secretaría del Centro y obteniendo un acuse de recibo. En caso de menores de edad, los que firmarán la recepción de la comunicación o acuse de recibo serán los tutores o representantes legales.

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



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

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.

8.3- Medidas de Recuperación

Las recuperaciones se realizarán trimestralmente.

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

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

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

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

Indicadores de 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.



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

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: $\geq 65\%$

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

Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes:

- .- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*).
- .- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado.

10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

La atención a la diversidad es un principio fundamental que debe regir toda la enseñanza, con el objetivo de proporcionar a todo el alumnado una educación adecuada a sus características y necesidades.

Es una necesidad vinculada a todas las etapas educativas y a todo el alumnado. Se debe concebir a partir del principio de inclusión, entendiendo que únicamente de ese modo se garantiza el desarrollo de todos, se favorece la equidad y se contribuye a una mayor cohesión social.

Respecto a las medidas de atención a la diversidad en la educación posobligatoria, los centros deben garantizar la accesibilidad de las personas a la enseñanza, implementando las adaptaciones de acceso al currículo, las enseñanzas o las instalaciones que se requieran en cada caso; sin embargo, no se contemplan medidas extraordinarias.

En el aula nos encontramos con un alumnado muy diverso. Esta diversidad, fiel reflejo de nuestra sociedad, está originada por múltiples motivos, como pueden ser diferentes capacidades, diferentes procedencias, distintas motivaciones e intereses, etc.

Nuestra propuesta pretende que la vía principal de atención a la diversidad se encuentre en la programación, siendo sensible a las diferencias, que favorezca la individualización de la enseñanza y pueda permitir al profesor individualizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La programación ha de ser planteada para dar respuesta a las necesidades educativas de todos los alumnos, manifestadas en los siguientes aspectos:



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

- a) Capacidad para aprender: Los contenidos se plantean para que, con la intervención del profesor, se pueda graduar la dificultad y se ajuste progresivamente a la capacidad para aprender que diferencia a cada alumno.
- b) Motivación por aprender: Está íntimamente ligada al futuro profesional de los alumnos.
- c) Estilos de aprendizaje: El estudio se puede abordar desde los diferentes estilos de aprendizaje de los alumnos; un estilo que va desde una perspectiva global para posteriormente tener en cuenta lo particular, otros alumnos aprenden paso a paso desde lo particular a lo general.
- d) Interés de los alumnos: En la formación profesional este ámbito está íntimamente ligado a la motivación por aprender; en el caso de la formación profesional es la incorporación al mundo profesional.

La programación será lo suficientemente abierta y flexible para que el profesorado pueda introducir los cambios que estimen necesarios para dar respuesta a las diferentes capacidades para aprender, las diferentes motivaciones por aprender, los diferentes estilos de aprendizaje e interés de los alumnos. De esta forma las adaptaciones que se puedan hacer permiten facilitar la evolución individualizada de cada alumno para que puedan cumplir los objetivos de forma diferente trabajando los mismos contenidos.

El proceso de enseñanza y aprendizaje propuesto, incorporará una gran variedad de tipos de actividades que permitan la diversidad de agrupamientos y la adquisición de aprendizajes a distinto nivel, en función del punto de partida y las posibilidades de los alumnos.

Las actividades tendrán distintos niveles de dificultad y distintos enfoques, para que todos los alumnos puedan realizarlas con éxito y permitan utilizar metodologías diversas, dependiendo de los contenidos que se desarrollen (cuestiones con respuestas conceptuales, cuestiones tipo test, investigaciones, debates, cumplimentar documentos, realizar organigramas, actividades fuera del aula, simulaciones en el aula, consultas y búsquedas en Internet, etc.).

Las actividades programadas en cada unidad didáctica serán planteadas partiendo del análisis de los contenidos que se trabajen, de tal forma que no sean demasiado fáciles y, por consiguiente, poco motivadoras, ni tan difíciles que les resulten desmotivadoras.

La dificultad de las actividades está graduada para poder atender a la diversidad de los alumnos y, en muchas ocasiones, dejarán libertad para que el profesor pueda adaptarlas al contexto educativo y social, en que se desenvuelve la actividad docente secuenciándolas de forma distinta, o dando prioridad a uno contenidos sobre otros.

Se realizarán, si fuera necesario, actividades diferentes para diferentes agrupamientos de alumnos, de forma que el profesor pueda atender a todos los alumnos, o que algunos alumnos puedan ser tutorados por sus propios compañeros, “técnica entre iguales.”

.- DETECCIÓN.

La detección de necesidades educativas especiales en el alumnado, se hace mediante el análisis del expediente del alumnado, así como del apartado correspondiente en Séneca.

Las diferencias de cada alumno, se van detectando en el día a día, contemplando sus respuestas y comportamientos ante las distintas situaciones que se plantean.



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

.- ACTUACIONES.

Tal como se ha comentado anteriormente, ante necesidades educativas especiales del alumnado, en fp, no se pueden hacer adaptaciones curriculares significativas, pero si se le pueden proporcionar al alumnado, diferentes estrategias y métodos, para que adquieran los resultados de aprendizaje previstos.

Para atender la diversidad del alumnado, se contará con actividades de diversas características, acordes a las demandas que se vayan presentando.

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.

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	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. - Informar al Dpto. de Orientación - Elaborar un plan de acción personalizado



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

			<ul style="list-style-type: none"> - 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.
			<p>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.</p>

.- EVALUACIÓN.

La evaluación del alumnado se llevará a cabo, mediante los instrumentos de evaluación que se han comentado anteriormente (pruebas objetivas, trabajos y actividades, y comportamiento y destrezas seguidas en el aula); con el fin de que se atienda la diversidad del alumnado, y se cuente con diversos registros de cada uno de ellos.

11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

La evaluación es un componente básico en el proceso de enseñanza-aprendizaje; esta evaluación ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, con los objetivos planteados y con la metodología utilizada.

La evaluación ha de ser formativa, y ha de servir para fomentar la reflexión y para orientar el proceso educativo, por ello tendrá que ser:

- Continua, para observar el proceso de aprendizaje.
- Integral, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.



MATERIA: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA
NIVEL: 2º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO:2021-22

- Individualizada, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno y no de los alumnos en general. La evaluación individualizada suministra información al propio alumno sobre lo que ha hecho, sobre sus progresos y sobre lo que puede hacer de acuerdo con sus posibilidades.
- Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumno con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Dicha evaluación se basará en los siguientes principios:

- Evaluación continua de los conocimientos.
- Asistencia sistemática a clase.
- Destreza para ordenar, relacionar y exponer con claridad los contenidos.
- Participación activa del alumno en el aula y fuera de ella.
- Valoración de las actividades a nivel individual y a nivel de grupo.
- Utilización didáctica activa de documentos audiovisuales.
- Argumentación de casos y experiencias reales.

Es necesario realizar una evaluación inicial en la que se trate no solo de detectar, el nivel de conocimientos de partida, sino también conocer las preferencias, las expectativas, las motivaciones, las actitudes y aptitudes, las situaciones personales de los alumnos, etc., para tener una referencia de partida y obrar en consecuencia.

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.