



### 1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

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

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

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.
- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

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

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- f) Elaborar destilados y bebidas espirituosas en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental.



- g) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Complimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- m) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- q) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.
- s) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- u) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.
- t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por los cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

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

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



<p>RA2. Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados.</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos de destilería y licorería.  b) Se han reconocido los fundamentos del proceso de destilación.  c) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados en los procesos de destilación y elaboración de licores y aguardientes.  <b>d) Se ha realizado la destilación de vinos y orujos.</b>  <b>e) Se ha caracterizado la evolución y transformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.</b>  <b>f) Se han caracterizado los subproductos de la destilación y su aprovechamiento.</b>  g) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos que se van a emplear.   <b>h) Se han elaborado licores reconociendo los procesos y fórmulas de elaboración.</b>  <b>i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.</b>  <b>j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</b></p>
<p>RA3. Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos.  b) Se han relacionado los productos que se desean obtener con las materias primas y auxiliares.  c) Se han reconocido los fundamentos de la elaboración de vinagre, sus alteraciones y sus aplicaciones.  <b>d) Se han identificado los métodos de obtención de vinagre.</b>  <b>e) Se ha obtenido vinagre a partir de diferentes sustratos.</b>  <b>f) Se ha obtenido sidra identificando las principales etapas de elaboración.</b>  <b>g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.</b>  h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a las bebidas espirituosas.</p>



**MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 21/22**

<p>RA4. Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final. Criterios de evaluación:</p>	<p>b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos que se desean obtener. c) Se han reconocido las principales bebidas espirituosas. d) Se han caracterizado los procesos de elaboración y envejecimiento de bebidas espirituosas. e) Se ha valorado la influencia del envejecimiento en las características finales de las bebidas espirituosas. <b>f) Se han realizado las operaciones de fermentación, destilación, añejamiento y mezcla.</b> <b>g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.</b> h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA5. Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa de vinos aromatizados, aperitivos y otros. b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos a obtener. c) Se han caracterizado los procesos de elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros. d) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. <b>e) Se han obtenido vinos aromatizados, aperitivos y otros según los criterios establecidos.</b> <b>f) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctoras.</b> g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA6. Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.</p>	<p>a) Se han identificado y recepcionado las materias primas y auxiliares. b) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados. c) Se han aplicado los procesos de elaboración de la malta. <b>d) Se ha realizado la maceración y obtención del mosto.</b> <b>e) Se han realizado los procesos de filtración, ebullición y clarificación del mosto.</b> <b>f) Se ha conducido la fermentación inoculando levaduras y controlando la temperatura.</b> <b>g) Se han aplicado los procesos de almacenamiento, maduración y guarda de la cerveza.</b> <b>h) Se ha realizado la clarificación, filtración y pasteurización de la cerveza.</b> i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>



**MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 21/22**

<p>RA7.Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada. Criterios de evaluación:</p>	<p>a) Se han identificado las características de los locales o zonas destinados al envasado y embalaje. b) Se han caracterizado los diferentes tipos de líneas de envasado y embalaje. c) Se han reconocido las características de los materiales auxiliares de envasado y embalaje y su adecuación al producto. d) Se han seleccionado y regulado las máquinas, equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos de seguridad. e) Se han realizado las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado y embalaje. f) Se ha realizado el control de calidad de los materiales auxiliares de envasado. g) Se ha realizado el envasado, etiquetado, embalado y codificado del producto, supervisando su colocación. h) Se han realizado los ensayos básicos necesarios para el control de calidad del producto envasado. i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad. j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante el envasado.</p>
---	---

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

No hay.

**BLOQUES TEMÁTICOS(OPCIONALES)**

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



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

RELACIÓN DE BLOQUES TEMÁTICOS CON PRÁCTICAS DE LABORATORIO.

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

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



**MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 21/22**

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



**MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 21/22**

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



## 5.-DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS

### EN ROJO LAS OPERACIONES PRÁCTICAS

	RA	CE
<b>1.Recepción de materias primas y auxiliares.</b> Parte del contenido de este módulo, sé imparte al comienzo de los siguientes módulos. Objetivos: a), l), p), q), Competencias: a), l) n),o ),p ),q ),u ),t)	<b>1</b>	a), b), c), d), e), f),
	<b>10%</b>	g)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias).</li> <li>• Locales de almacenamiento. Características.</li> <li>• <b>Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares.</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Condiciones de almacenamiento. Clasificación.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento. Valoración de subproductos vinícolas.</li> <li>• Registro de la información.</li> <li>• Buenas prácticas de manipulación de materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento y gestión.</li> </ul>		



	RA	CE
<b>2. Recepción de materias primas y auxiliares.</b> Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: b), f), g), l), n),o ),p ),q ),u ),t)	<b>2</b>	a), b), c), d), e), f), g),h),i),j).
	<b>15%</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fundamentos de la destilación. Leyes.</b></li> <li>• <b>Tipos de destilados. Alcoholes, flemas, holandas.</b></li> <li>• <b>Equipos de destilación. Componentes, funcionamiento y regulación.</b></li> <li>• <b>Destilación discontinua. Alambique y tipos de alambique.</b></li> <li>• <b>Destilación continua. Columnas de destilación, elementos y componentes, clases.</b></li> <li>• <b>Rectificación.</b></li> <li>• <b>Subproductos de destilería. Aprovechamiento.</b></li> <li>• <b>Materias primas en licores y aguardientes.</b></li> <li>• <b>Fórmulas.</b></li> <li>• <b>Métodos de elaboración de licores y aguardientes. Maceración, mezclado.</b></li> </ul>		



	RA	CE
<b>3. Elaboración de vinagre y sidra.</b> Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: g),k), l),ñ),o ),,p ),q ),,u ),,t)	<b>3</b>	a), b), c), d), e), f),
	<b>15%</b>	g),h)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• —Historia y normativa.</li> <li>• —Materias primas y auxiliares.</li> <li>• —El vinagre. Origen. Fermentación acética. Bacterias acéticas.</li> <li>• —Diferentes sistemas de producción de vinagre. Caseros e industriales (Orleans, Frings, luxemburgués).</li> <li>• —Obtención de vinagre a partir de distintos sustratos.</li> <li>• —Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.</li> <li>• —Características de los diferentes tipos de vinagre. Módena, Jerez y otros. <b>Cata de vinagres.</b></li> <li>• Envejecimiento.</li> <li>• —Elaboración y tipos de sidra. <b>Cata de sidras.</b></li> <li>• —Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado.</li> <li>• —Composición química del vinagre y de la sidra. <b>Determinaciones analíticas.</b></li> <li>• —Alteraciones del vinagre y de la sidra.</li> <li>• —Toma de muestras y controles básicos en el proceso de elaboración del vinagre.</li> </ul>		



	RA	CE
<b>4. Obtención de bebidas espirituosas.</b> Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), l),ñ),o ),p ),q ),u ),t)	<b>4</b>	a), b), c), d), e), f), g), h)
	<b>15%</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• —Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa.</li> <li>• —Materias primas y auxiliares. Clasificación. Propiedades.</li> <li>• —Elaboraciones. Tipos. Operaciones de proceso (fermentación, destilación, mezcla). Equipos.</li> <li>• —Envejecimiento. Influencia en características finales.</li> <li>• —Aguardientes de vino (Brandy, Armagnac y otros).</li> <li>• —Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros).</li> <li>• —Otras bebidas espirituosas.</li> <li>• —Toma de muestras y controles básicos en la elaboración de bebidas espirituosas.</li> </ul>		



	RA	CE
<p><b>5. Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.</b> Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), ñ), o), p), q), u), t)</p>	<p>5</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• —Normativa.</li> <li>• —Origen. Vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados.</li> <li>• —Elaboración. Especies vegetales empleadas.</li> <li>• <b>Técnicas. Maceración, adición de extractos.</b></li> <li>• —Equipos de elaboración. Regulación y/o programación.</li> <li>• <b>—Obtención de vinos aromatizados, aperitivos y otros.</b></li> <li>• —Defectos y alteraciones. Medidas correctoras.</li> <li>• —Controles básicos en la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.</li> </ul>	<p>15%</p>	



	RA	CE
<p><b>6. Elaboración de cerveza.</b> Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), ñ), o), p), q), u), t)</p>	<p><b>6</b> <b>15%</b></p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• —Normativa.</li> <li>• —Materias primas y auxiliares (cebada, malta, lúpulo y otras). <b>Identificación.</b></li> <li>• —Repercusión de la calidad del agua en la elaboración de la cerveza.</li> <li>• —Maquinaria, instalaciones y equipos.</li> <li>• —Malteado y maceración. Obtención del mosto.</li> <li>• —Filtración, ebullición y clarificación del mosto.</li> <li>• —Microorganismos. Levaduras y bacterias.</li> <li>• —Fermentación del mosto.</li> <li>• —Tratamientos post-fermentativos. Clarificación, filtración, pasterización y maduración. Almacenamiento y guarda.</li> <li>• —Composición y calidad de la cerveza. Toma de muestras y controles físicos-químicos, microbiológicos y organolépticos en el proceso de elaboración de la cerveza.</li> <li>• —Tipos de cervezas. Cata.</li> </ul>		



	RA	CE
<p><b>7. Envasado y embalaje de otras bebidas.</b> Objetivos: a), c) g), i), l), m), o,) p), q) Competencias: m), ñ), o), p), q), u), t)</p>	<p><b>7</b> <b>15%</b></p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• —Características de los locales y zonas de envasado.</li> <li>• <b>Funciones de los envases y embalajes en vinos y otras bebidas. Tipología y fundamentos básicos.</b></li> <li>• —Equipos de envasado. Enjuagadoras, llenadoras, taponadoras.</li> <li>• —Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivos de seguridad de los equipos de envasado.</li> <li>• —<b>Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado.</b></li> <li>• —Controles básicos durante el envasado. Control de calidad del producto envasado y de los materiales auxiliares de envasado.</li> <li>• —<b>Equipos de etiquetado/capsulado. Mantenimiento de primer nivel, regulación, dispositivos de seguridad y limpieza.</b></li> <li>• —Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación.</li> <li>• —Codificación de la información del lote. Legislación. Equipos y técnicas empleadas.</li> <li>• —Análisis de las anomalías más frecuentes en las líneas de envasado y embalado y sus medidas correctoras.</li> <li>• —<b>Innovaciones y avances tecnológicos en los equipos y materiales auxiliares de envasado y embalaje (envases, tipos de cierres, etiquetas y embalajes). Trazabilidad en el proceso.</b></li> </ul>		



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

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.

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 bebidas derivadas del vino, etc..
- Planificación, en un aula de teoría, de las diferentes etapas que forman la destilación.
- Realización, en el taller-bodega, de las diferentes elaboraciones, operaciones de limpieza y desinfección, mantenimiento y regulación de los equipos.
- Realización de los diferentes controles de calidad.
- Aplicación de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.



### 6.1. Instrumentos de evaluación que se utilizarán

Los principales **instrumentos de evaluación** serán:

- Observación directa del trabajo Será el instrumento para valorar la actitud en clase, el interés y aprovechamiento del tiempo, las relaciones en y con el grupo, iniciativa, el grado de participación, respeto,... en general aquellas destrezas necesarias para la formación como ciudadano y trabajador del alumno.
- Pruebas escritas específicas regulares que sirvan para evaluar los conocimientos del alumno sobre la materia explicada.
- Actividades y trabajos, tanto individuales como en grupos que se desarrollaran en el aula y en casa.
- Pruebas prácticas en taller bodega y laboratorio, que pueden ser individuales o grupales para evaluar los conocimientos y la forma de organizarse del alumnado sobre el trabajo diario de una bodega.

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican:

Vinagres.  
Vinos.  
Cerveza.  
Sidra.  
Licores.  
Destilados. Etc...

## 7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

### RECURSOS Y MATERIALES

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



**MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 21/22**

Título: El vinagre de vino

Autor: Concepción Llaguno

Consejo Superior de Investigaciones Científicas

2ª Edición

ISBN: 84 – 00– 07205 – 7

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

-OTROS TITULOS ESPECIFICOS SOBRE GINEBRA, VERMUT O CERVEZA.

### **OTROS RECURSOS Y MATERIALES**

*(Recoger el uso que se hace de las TIC)*

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

-Publicaciones actuales de internet:

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

-Materiales TIC:

- Simulador de Formación Profesional de Industrias Alimentarias.

<http://www.fiab.es/archivos/simulaciones/entrada/contenido/default.htm>

### **OTROS RECURSOS Y MATERIALES:**

- Simuladores de distinto tipo



## **8.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, RECUPERACIÓN.**

### **8.1. Criterios de calificación (Podrían variar de unas unidades a otras).**

#### ***Cómo se va a determinar la calificación.***

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 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.

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 nota 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.

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



**MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS. NIVEL: GMAV2º CURSO: 21/22**

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, que podríamos sintetizar así:

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

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 diseñó(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 SEGUNDO CURSO (189 horas): Por acumulación de falta cuando supere el 20 % de las horas lectivas totales del módulo (37,8 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: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS. NIVEL: GMAV2º CURSO: 21/22**

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- 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...

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.



**MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS. NIVEL: GMAV2º CURSO: 21/22**

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.

- **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.

### *Cómo se va a determinar la calificación.*

La calificación de cada unidad de trabajo se obtendrá aplicando los siguientes criterios:

- >> **Pruebas objetivas de cada unidad (orales y escritas) : 40%**  
**Contenidos básicos -conocimientos-**



**MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 21/22**

Al final de cada Unidad de Trabajo se realizará una prueba objetiva, que se calificará del 0 al 4. Se considerarán adquiridos los contenidos al superar un 2 (compensable 1,75). En cada evaluación se hará la nota media de las Unidades que la componen

**>> Actividades, trabajos y prácticas: 40%**  
**Contenidos básicos -habilidades-**

Se consideran competencias clave –capacidades-:

- Capacidad de buscar, obtener y tratar información
- Capacidad de utilizar herramientas para producir, presentar y comprender información compleja
- Capacidad de adquirir por sí mismo nuevos conocimientos, procesarlos y asimilarlos
- Capacidad de autogestión del aprendizaje, de la carrera y la actividad profesional
- Capacidad para trabajar con autonomía y autodisciplina
- Capacidad para trabajar en equipo y compartir lo aprendido
- Capacidad de comunicarse de manera constructiva: con tolerancia, inspirando confianza y con empatía
- Capacidad de gestionar el estrés y la frustración expresándolos de manera constructiva
- Capacidad para interactuar eficazmente en el ámbito público, con solidaridad e interés por resolver los problemas de la comunidad
- Capacidad para tomar decisiones y ejercer el derecho del voto
- Gestión proactiva de los proyectos (capacidad de planificación, de organización, gestión, liderazgo, de delegación, de análisis, de comunicación, de celebrar sesiones informativas, de evaluación y de registro de información)
- Capacidad de representación y de negociación efectivas
- Capacidad para determinar los puntos fuertes y débiles de uno mismo, de evaluar y asumir riesgos.
- Capacidad para apreciar y disfrutar de las obras de arte y artes escénicas.
- Capacidad para comparar opiniones creativas y expresivas

En este apartado se incluyen: exámenes prácticos, actividades de clase, protocolos de prácticas de laboratorio y/o trabajos.

Estos trabajos entregados fuera de plazo serán calificados con un máximo de 5, incluso podrá negarse su recogida si la demora excede de 3 días lectivos.

En cada Unidad de trabajo se realizará al menos 1 actividad -trabajo o exposición- calificable entre 0 y 4. En la calificación se tendrán en cuenta:

- La precisión técnica de los contenidos
- Las capacidades clave desarrolladas
- La puntualidad en la entrega

**>>Objetivos Personales. 20%**  
**Contenidos básicos –**

Se consideran competencias clave —:

- Actitud crítica y reflexiva respecto a la información
- Interés por participar en comunidades y redes sociales
- Motivación y confianza para culminar con éxito el aprendizaje a lo largo de la vida
- Capacidad para superar obstáculos y orientación a la resolución de problemas
- Curiosidad y deseo de aplicar lo aprendido
- Seguridad en uno mismo e integridad
- Interés por el desarrollo socioeconómico, la interculturalidad, la diversidad de valores y el respeto por los demás, la superación de prejuicios y a comprometerse.
- Respeto por los derechos humanos, la igualdad, la apreciación y la comprensión de las diferencias
- Sentido de pertenencia a la comunidad y voluntad de participar en la toma de decisiones
- Responsabilidad y comprensión a los valores compartidos



**MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 21/22**

- Respeto a los valores democráticos
- Participación constructiva en las actividades cívicas
- Voluntad de respetar los valores y la intimidad de los demás
- Iniciativa, proactividad, independencia, innovación
- Automotivación.
- Actitud abierta ante la diversidad de la expresión cultural
- Creatividad y voluntad de cultivar las capacidades estéticas

Y además, como muestra de **respeto a las normas de convivencia del Centro:**

Se considerarán objetivos personales positivos:	Se considerarán objetivos personales negativos:
Ayudar a los otros	Las distracciones
Las tareas bien hechas	La falta de respeto
La participación en clase	Hablar fuera de turno
La perseverancia	No traer los deberes
El trabajo duro	Traer las tareas mal hechas o sin la debida preparación, o impuntualmente
	El acoso escolar

Durante la actividad diaria en el aula se realizará una observación activa de las actitudes y respeto a las normas de convivencia, calificándose como P (+0,1) y N (-0,1), pudiendo alcanzarse una calificación entre 0 y 2.

Tres calificaciones de actitud negativas el mismo día o 5 en la misma Unidad de Trabajo, llevarán aparejado la redacción del correspondiente Parte de Conducta, y supondrán la calificación de 0 en Actitud.

**La no asistencia a las actividades complementarias organizadas conlleva una pérdida de 0,5 de la nota de actitud.**

La calificación final de cada Evaluación (C) será calculada de la siguiente forma:

$$UT 1 = (\text{Prueba conocimientos} \times 0,4) + (\text{Media actividades} \times 0,4) + OP(x 0,2)$$

$$UT 2 = (\text{Prueba conocimientos} \times 0,4) + (\text{Media actividades} \times 0,4) + (OP \times 0,2)$$

$$UT 3 = (\text{Prueba conocimientos} \times 0,4) + (\text{Media actividades} \times 0,4) + (OP \times 0,2)$$

$$UT 4 \dots$$

$$\text{Calificación} = UT 1 + UT 2 + UT 3 + y sucesivas / \text{ponderación del n}^\circ \text{ de unidades}$$

La calificación reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje.

La nota de las pruebas de contenidos comprenderá valores numéricos del 0 al 4 considerándose superada con una puntuación igual o superior a 2, aunque se puede considerar superada con un 1,75 siempre que sea compensable con notas de otras pruebas.

Dichas pruebas se realizarán periódicamente para la evaluación de las unidades didácticas trabajadas en clase.

**Si no se superan los exámenes, de contenidos conceptuales y las habilidades, no se podrán aplicar los diferentes porcentajes de los criterios de calificación anteriormente nombrados.**

La calificación de los módulos en las sesiones de evaluación se expresará en valores numéricos de 1 a 4, sin decimales. Se considerará superada si es igual o superior a 2 y no superadas las inferiores a 1,75.



**MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS. NIVEL: GMAV2º CURSO: 21/22**

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

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas.

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. Llegado a este punto el alumno/a pierde el derecho a la evaluación continua. En este caso tendrá derecho a realizar una prueba final, para evaluación de toda la materia.

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 del alumnado en sus módulos o materias. Clases por classroom ante la imposibilidad del sistema presencial.

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 alumnado 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 SEGUNDO CURSO :** Por acumulación de faltas cuando supere el 20 % de las horas lectivas totales del módulo, 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 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.



## 10.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

- .- DETECCIÓN.
- .- ACTUACIONES.
- .- EVALUACIÓN.

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

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

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

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

### 1. ACTUACIONES:

#### 1.1. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO Y PROGRAMACIÓN:

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

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

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

#### 1.3. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS.

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

### 2. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

<b>FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>CURRICULARES</b>	<b>CONCRECIÓN CURRICULAR</b>	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.
------------------------------	---------------------	------------------------------	---



		<p>PROGRAMAS DE ADAPTACIÓN CURRICULAR</p>	<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"> <li>- Informar al Dpto. de Orientación</li> <li>- Elaborar un plan de acción personalizado</li> <li>- 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.</li> <li>- Informar al tutor/a de los resultados de las medidas adoptadas</li> <li>- Seguimiento de la evolución con el equipo docente.</li> </ul> <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>
--	--	---	--

## 11.- EVALUACIÓN DEL ALUMNADO Y 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. 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.