

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR “TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA”
Módulo Profesional:	CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA
Grupo:	2º CFGSVI
Horas del Módulo:	Nº horas: 63 ANUALES (3 HORAS SEMANALES ; 21 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físicoquímicos.
Normativa que regula el título	<p>Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas.</p> <p>Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura.</p> <p>Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado de formación profesional.</p> <p>REAL DECRETO 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual</p> <p>Orden ESS/2518/2013, de 26 de diciembre, por la que se regulan los aspectos formativos del contrato para la formación y el aprendizaje, en desarrollo del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual.</p>
Profesor	<p>Especialidad: Industria alimentaria. (590-116) Procesos Industria Alimentaria</p> <p>Nombre: M. LOURDES DEL MORAL CASTRO</p>

2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

- c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.

MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

- i)** Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como el elemento de trabajo para su aplicación.
- ñ)** Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- q)** Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- b)** Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c)** Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d)** Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto con las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- h)** Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- n)** Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA1. Prepara los materiales e instalaciones de la cata valorando su influencia en la apreciación de las características sensoriales.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito las instalaciones y equipamientos de la sala de cata. b) Se han descrito las condiciones ambientales y su influencia en la cata. c) Se ha analizado la influencia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales. d) Se ha valorado la influencia de la temperatura de servicio del vino en la apreciación de sus características. e) Se ha reconocido cuándo y cómo se debe decantar un vino. f) Se han identificado los tipos de cata: analítica, de apreciación y clasificación, de análisis gustativo descriptivo. g) Se ha reconocido el vocabulario técnico que describe las sensaciones organolépticas. h) Se han identificado las fichas de cata. i) Se han descrito los métodos e instrumentos para el entrenamiento sensorial.
RA2. Reconoce las características sensoriales de los productos analizando las fases de la degustación.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito los sentidos utilizados en la degustación y su funcionamiento. b) Se han identificado las sustancias del vino que impactan en los diferentes órganos sensoriales.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

	<ul style="list-style-type: none"> c) Se han reconocido los sabores fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos. d) Se han analizado los umbrales de percepción de los aromas y sabores y su influencia en la degustación. e) Se ha descrito la metodología precisa de la degustación. f) Se ha realizado el análisis visual del producto (limpieza, tipo de color, matiz). g) Se ha realizado un reconocimiento de las sensaciones olfativas. h) Se ha realizado una apreciación de las sensaciones gustativas. i) Se ha realizado una valoración global del conjunto de sensaciones, apreciando su equilibrio. j) Se ha realizado una cuantificación de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata.
<p>RA3. Cata productos relacionando las sensaciones organolépticas con su calidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima. b) Se ha identificado la influencia del sistema de elaboración en las características sensoriales del producto. c) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo. d) Se ha identificado la influencia de las condiciones de conservación en la calidad. e) Se ha valorado la calidad organoléptica del vino y su evolución en el tiempo. f) Se han identificado los diferentes protocolos de cata según el tipo de producto. g) Se ha valorado la concordancia entre las características organolépticas apreciadas y el tipo de producto catado h) h) Se ha valorado la relación calidad / precio del producto.
<p>RA4. Reconoce el origen geográfico de los productos, describiendo sus características específicas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han analizado las características vitivinícolas de las diferentes regiones productoras. b) Se han analizado las variedades y las técnicas propias de elaboración de cada región. c) Se ha caracterizado la tipicidad del vino que se relaciona con un área geográfica determinada, región, denominación de origen. d) Se han identificado los atributos varietales. e) Se ha reconocido los matices organolépticos originados por las técnicas singulares de elaboración. f) Se han identificado las Denominaciones de Origen de España.
<p>RA5. Identifica el valor sociocultural del vino, relacionándolo con la historia, el impacto social, su influencia en la salud y el enoturismo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha analizado la evolución de la vid y el vino a través de la historia, su origen, su comercio e importancia en las diferentes etapas históricas. b) Se ha valorado la repercusión de la viticultura en el desarrollo rural y mantenimiento del medio ambiente. c) Se han reconocido las bodegas más importantes de cada región. d) Se ha identificado la influencia de las bodegas en el prestigio de las regiones productoras.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

	<p>e) Se ha reconocido el enoturismo como valor añadido para las bodegas y su entorno.</p> <p>f) Se han identificado los criterios establecidos en el maridaje de los vinos y alimentos.</p> <p>g) Se han reconocido los efectos para la salud del consumo de vino y otros productos derivados.</p>
--	---

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

No aplica. No hay resultados de aprendizaje ni criterios de evaluación no adquiridos en el curso anterior.

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
2ª EVALUACIÓN	BLOQUE 1	UT1	ORGANIZACIÓN DE LA CATA.	4
	BLOQUE 1	UT2	TIPOS DE CATAS Y COMO DISEÑARLAS	6
	BLOQUE 2	UT3	EVALUACIÓN CUANTITATIVA DEL VINO	3
	BLOQUE 2	UT4	COMO FUNCIONAN NUESTROS SENTIDOS	6
	BLOQUE 2	UT5	EL ANÁLISIS SENSORIAL	4
	BLOQUE 2	UT6	SABOR Y SENSACIONES TÁCTILES EN BOCA.	3
	BLOQUE 3	UT7	EVOLUCIÓN DEL VINO, Y SU VALORACIÓN.	7



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2021-2022

Actividades y practicas:

- Realizar vocabulario de cata.
- Realizar cata de vinos para comprobar el servicio, número y volumen de muestras.
- Realizar ficha de cata
- Realizar análisis sensorial descriptivo
- Realizar cata comparativa
- Realizar cata discriminativa
- Realizar pruebas de umbrales de percepción sabor dulce
- Realizar pruebas de umbrales de percepción sabor salado
- Realizar pruebas de umbrales de percepción sabor amargo
- Realizar pruebas de umbrales de percepción sabor ácido.
- Reconocer aromas a través de la nariz del vino.
- Cata de clasificación de vinos.
- Realizar cata comparación por parejas
- Realizar prueba triangular.
- Cata de frutas blancas, frutos rojos y azules de los más encontrados en el vino.
- Cata de alimentos que proporcionan sabores terciarios al vino.
- Realizar cata de bebidas con la nariz tapada y destapa para ver cómo influye el olor
- Cata de vinos Rosados y tintos de diferentes añadas para comprobar el color según envejecimiento.
- Reconocer aromas a través de la nariz del vino.
- Cata olfativa de diferentes variedades de vino para detectar aromas.
- Cata triangular de diferenciación varietal
- Cata de vinos tintos con diferente astringencia.
- Cata de vinos dulces para obtener sensación glicérica.
- Cata de vinos blancos
- Cata de vinos a distintas temperaturas para ver cómo influye la misma en el vino.

3ª EVALUACIÓN	BLOQUE 3	UT8	DEFECTO DEL VINO	5
	BLOQUE 4	UT9	PRINCIPALES ZONAS VITIVINÍCOLAS	8
	BLOQUE 4	UT10	ZONAS PRODUCTORAS EN ESPAÑA	8
	BLOQUE 5	UT11	VALOR SOCIOCULTRURAL DEL VINO	4
	BLOQUE 5	UT12	ENOTURISMO	5



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

	<p>Actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar cata ciega por variedades de vinos caros y vinos baratos y valoración de la relación calidad precio. - Detectar defectos olfativos utilizando la nariz del vino - Detectar defectos en vinos mediante cata. - Cata gradual de vinos en función de su envejecimiento. (joven, crianza, reserva,) - Cata de vinos franceses - Cata de vinos italianos - Cata de vinos alemanes - Cata de vinos portugueses - Cata de vinos argentinos - Cata de otros vinos extranjeros. - Cata de vinos DO gallegas - Cata de vinos tempranillos comparando vinos de diferentes DO - Cata de vino Godello comparando diferentes DO - Cata de vinos DO Islas Baleares y Canarias - Cata de vinos Sauvignon blanc diferentes DO - Cata de vinos Verdejo diferentes DO - Cata de vinos Andaluces. - Cata de vinos Montilla Moriles. - Cata de vinos espumosos. - Cata de DO poco conocidas 	
TOTAL HORAS:		63

Esta temporalización se ajustará, en todo caso, a las Instrucciones dadas por la Dirección General de Formación Profesional y Educación permanente. Así mismo, la organización del tiempo, debe plantearse desde el principio de flexibilidad, por lo que la distribución de las unidades de trabajo asignadas a cada trimestre podrá variar.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2021-2022

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		
	1	a	b	c
UT 1: ORGANIZACIÓN DE LA CATA (Objetivo: c,i,q; Competencia: h)	6%	2%	2%	2%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Definición de la cata 1.2. Para qué sirve la cata 2. Materiales utilizados en la cata <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Las copas 2.2. Las muestras. <ol style="list-style-type: none"> 2.2.1. Número y volumen 2.2.2. Información facilitada 3. La sala de catas <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Las instalaciones. Condiciones ambientales 3.2. Orden y limpieza 4. Legislación aplicable al análisis sensorial <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento.. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 				



	RA		CE				
	1	d	e	f	g	h	i
	10%	1%	1%	2%	2%	2%	2%
<p>UT 2: TIPOS DE CATAS Y COMO DISEÑARLAS. (<u>Objetivo</u>: c,i,ñ ; <u>Competencia</u>: b,c,h)</p>							
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluación de la percepción sensorial. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Escalas nominales 1.2. Escalas ordinales 1.3. Escalas de intervalo. 2. Fichas de cata 3. Vocabulario específico para catar 4. Tipos de catas <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Test simples 4.2. Cata descriptiva 4.3. Clasificación en función de la situación 5. Los catadores 6. Presentación de los vinos <ol style="list-style-type: none"> 6.1. Secuencia de presentación 6.2. Temperatura 6.3. Descorche 6.4. La limpieza del paladar 6.5. Decantación 7. Errores de las catas <ol style="list-style-type: none"> 7.1. Las condiciones del catador 7.2. Las condiciones de la muestra. <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 							



	RA	CE	
UT 3: EVALUACIÓN CUANTITATIVA DEL VINO (<u>Objetivo</u> : c,d,i,ñ,q ; <u>Competencia</u> : b,c,d,h,n)	2	d	j
	5%	3%	2%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selección y entrenamiento de catadores <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Requisitos básicos. 1.2. Miembros de un panel de cata 1.3. Entrenamiento y evaluación de los catadores <ol style="list-style-type: none"> 1.3.1. Entrenamiento en olores 2. Pruebas para la valoración sensorial <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Pruebas afectivas 2.2. Pruebas de clasificación 3. Prueba descriptiva de perfil sensorial. 4. Prueba de comparación por parejas 5. Prueba triangular 6. Entrenamiento de catadores <ol style="list-style-type: none"> 6.1. Entrenamiento del olfato 6.2. Entrenamiento del gusto 6.3. Pruebas de reconocimiento 6.4. Pruebas umbrales de percepción. <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 			



	RA	CE			
UT4: COMO FUNCIONAN NUESTROS SENTIDOS (Objetivo: c,f,i,ñ,q; Competencia: b,c,d,h,n)	2	a	b	c	e
	10 %	3%	2%	3%	2%
<p>1. Como funcionan nuestros sentidos</p> <p>2. Los estímulos sensoriales</p> <p>3. La organización sensorial</p> <p>4. Los instrumentos del análisis sensorial</p> <p>4.1. La vista</p> <p>4.2. El Olfato</p> <p>4.3. El gusto</p> <p>4.4. El tacto.</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 					



	RA		CE	
UT5: EL ANÁLISIS SENSORIAL	2	f	g	
(Objetivo: c,d,f,i,ñ,q; Competencia: b,c,d,h,n)	6%	3%	3%	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción al análisis sensorial 2. Protocolo de análisis sensorial 3. Sensaciones en boca 4. Calidad global. 5. Color <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Percepción de color y su medida 5.2. Importancia en la cata 5.3. Origen 6. Sensaciones olfativas <ol style="list-style-type: none"> 6.1. Sistema olfativo 6.2. Compuestos químicos implicados (6.3. Percepción del olor. 6.4. Fuentes de variación de la percepción olfativa. 6.5. Nariz electrónica <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 				



	RA	CE	
UD 6: SABOR Y SENSACIONES TÁCTILES EN BOCA (Objetivo: c,f,i,ñ,q; Competencia: b,c,d,h,n)	2	h	i
	4%	2%	2%
<p>1. El sabor</p> <p>1.1. Tipos</p> <p>1.2. Factores que influyen en la percepción del sabor.</p> <p>2. Sensación táctil en boca</p> <p>2.1. Astringencia</p> <p>2.2. Ardor</p> <p>2.3. Temperatura</p> <p>2.4. Sensación punzante</p> <p>2.5. Cuerpo</p> <p>2.6. Metálico</p> <p>3. Compuestos químicos implicados</p> <p>4. Sabor y sensaciones táctiles en boca en la cata de vinos.</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 			



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2021-2022

	RA	CE				
UT7: EVOLUCIÓN DEL VINO, Y SU VALORACIÓN (Objetivo: c,d,i,ñ; Competencia: b,c,d,h,n)	3	a	b	f	g	h
	11 %	2%	2%	3%	2%	2%
<p>1. Principales componentes del vino</p> <p>2. Influencia de la variedad de uva en la cata</p> <p>3. Influencia del método de elaboración en la cata.</p> <p>4. Valor del vino en el mercado.</p> <p>5. Tipos de pruebas de análisis sensorial</p> <p>5.1. Pruebas para valoración sensorial</p> <p>5.2. Prueba descriptiva</p> <p>5.3. Prueba de comparación por parejas</p> <p>5.4. Prueba triangular.</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 						



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2021-2022

	RA	CE		
UT8: DEFECTO DEL VINO	3	c	d	e
(Objetivo: c,d,f,i,ñ; Competencia: b,c,d,h,n)	8%	2%	3%	3%
<p>1. Defectos visuales</p> <p>2. Defectos gustativos</p> <p>3. Defectos olfativos.</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 				



	RA	CE		
UT9: PRINCIPALES ZONAS VITIVINÍCOLAS (Objetivo: c,d,f,i,l,ñ,q; Competencia: b,c,d,h,n)	4	a	d	e
	13%	5%	4%	4%
<p>1. Países tradicionales productores de vino: España, Francia, Italia, Alemania y Portugal.</p> <p> 1.1.1.Regiones. Variedades.</p> <p> 1.1.2.Características vitivinícolas.</p> <p> 1.1.3.Bodegas y vinos más representativos.</p> <p>2. Nuevos países productores: Australia, Chile, Sudáfrica, Argentina, Estados Unidos (California) y otros.</p> <p> 2.1.1.Variedades.</p> <p> 2.1.2.Características vitivinícolas.</p> <p>3. Bodegas y vinos más representativos.</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 				



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2021-2022

	RA	CE		
UT10: ZONAS PRODUCTORAS EN ESPAÑA (Objetivo: c,d,f,i,ñ,q; Competencia: b,d,h,n)	4	b	c	f
	12%	4%	4%	4%
<p>1. Regiones productoras en España.</p> <p>2. Factores geográficos que influyen en la tipicidad de los vinos.</p> <p>2.1. Clima,</p> <p>2.2. suelo</p> <p>2.3. otros</p> <p>3. Variedades de vinificación. Atributos organolépticos.</p> <p>4. Marcas de calidad asociadas a una zona:</p> <p>4.1. Denominaciones de Origen de España</p> <p>4.2. IGP Identificación geográficas protegidas</p> <p>4.3. Denominaciones de Origen en Andalucía.</p> <p>4.4. Variedades más representativas y atributos organolépticos.</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 				



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2021-2022

	RA	CE		
UT11: VALOR SOCIOCULTURAL DEL VINO	5	a	f	g
(Objetivo:f,l; Competencia: n)	7 %	3%	2%	2%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Evolución de la viticultura a través de la historia <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Evolución del cultivo de la vid 1.2. Evolución del consumo en vinos. 2. Cultura del vino. 3. El maridaje 4. El vino y la salud <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 				



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2021-2022

	RA	CE			
UT12: ENOTURISMO	5	b	c	d	e
(Objetivo:f,l; Competencia: n)	8 %	2%	2%	2%	2%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definición de enoturismo y su evolución en los últimos años. 2. Rutas turísticas del vino 3. Fiestas del vino. 4. Información sobre vinos. <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Revistas especializadas en vino. 4.2. Guías de vinos 4.3. Web dedicadas a vino. 4.4. Cursos de cata 5. Arquitectura de las bodegas. <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 					



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.

En cada una de las unidades se leerán artículos relacionados con la temática de la unidad, además leeremos fragmentos del libro ¿Qué vino con este pato? De Ferran Centelles

6.2.- Estrategias Metodológicas

El objetivo principal de la metodología es facilitar y favorecer los procesos de aprendizaje de los alumnos, la cual debe basarse en los siguientes principios metodológicos:

- **Actividad.** Supone una continua búsqueda de estrategias para conseguir que el alumno sea sujeto activo en el proceso de aprendizaje, en la aplicación de conocimientos para la solución de problemas, potenciando la valoración de trabajo manual como complemento del trabajo intelectual.
- **Individualización.** Se potencia la respuesta de la responsabilidad individual ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos, de acuerdo con las características de cada alumno para conseguir una creciente autonomía personal.
- **Socialización.** Se trata de fomentar la valoración del trabajo en equipo a través de actividades en grupo donde se realicen un reparto de funciones y responsabilidades.
- **Creatividad.** Se pretende potenciar los recursos personales de ingenio, indagación e invención de soluciones a los problemas propuestos.
- **Desarrollo de habilidades TIC.** Se potenciará el desarrollo de habilidades TIC desarrollando la actividad docente con la máxima implicación de los recursos web disponibles.
- **Metodologías innovadoras y activas** que contextualizan el aprendizaje, son inclusivas y atienden a la diversidad de alumnado. En el marco de la programación destacan las siguientes: Aprendizaje basado en proyectos y tareas, aprendizaje cooperativo y tutoría entre iguales, gamificación, Aula invertida, utilización de recursos, herramientas y artefactos digitales. (classroom, correo electrónico...), aprendizaje basado en problemas (rutinas de pensamiento).

Todos estos principios, considerados en su conjunto, implican la utilización de una metodología flexible que pueda adaptarse a los distintos alumnos, así como a los recursos y medios disponibles.

La metodología que se va a emplear en la Programación se basará en una serie de principios que confluyen en la idea de que la educación es un proceso de construcción en el que tanto el profesor/a, como el alumno/a deben de tener una actitud activa e interactiva que permita un aprendizaje constructivista, y que tendrán en cuenta los diferentes escenarios donde tendrán lugar las actividades a realizar por el profesorado y el alumnado, y que se diferencian entre sí en función



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

de los propósitos de la acción didáctica, las tareas a realizar y los recursos necesarios para su ejecución a lo largo del curso, para ello debemos:

- Partir de los aprendizajes previos y nivel de desarrollo de los alumnos/as, llegando a un aprendizaje significativo a través de la movilización de los mismos y de la memorización comprensiva.
- Considerar esencial la unión de la teoría y la práctica en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Buscar la participación e implicación del alumno/a, proporcionando situaciones de aprendizaje que tengan sentido para el alumno, resultando motivadoras, así como otras situaciones que le exijan una intensa actividad mental (reflexión sobre artículos, realización de registros...s...) que le lleve a reflexionar y justificar sus actuaciones, llegando a generalizar su conocimiento en la vida cotidiana y, sobre todo, al mundo laboral.

Esta metodología pone el énfasis en la resolución de problemas, en el descubrimiento de los nuevos aprendizajes, en el establecimiento de nuevas relaciones e interconexiones entre los contenidos, etc. tareas que promuevan procesos de construcción de conocimiento realmente significativos y motivadores para el alumnado.

Además, y teniendo en cuenta que pretendemos desarrollar Competencias:

- Se potenciará una metodología investigadora, en el que el alumno/a, sea el descubridor de su propio aprendizaje (búsqueda de información, análisis y aplicación de lo aprendido).
- Contextualización de los aprendizajes, puesto que no hay competencias sin un contexto o situación real en la que se pueda aplicar. Para ello se presentarán las tareas en situaciones lo más similares al ámbito laboral, a través de la realización de supuestos prácticos.
- Se favorecerá el trabajo en grupo realizando actividades en las que todos se sientan implicados, así como exposiciones de los estudios realizados para comunicar la información obtenida, **siempre y cuando se pueda respetar la distancia requerida** y fomentando el uso de las nuevas tecnologías.
- Clases teóricas. Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos. El profesor/a hará una exposición de la U.T. desarrollando todos los contenidos de carácter teórico en el aula de teoría o mediante teleformación, acompañándose de los recursos didácticos y medios audiovisuales disponibles: presentaciones, fotografías, videos, etc. En algunos casos aportará apuntes a través de classroom que estarán disponibles para que el alumnado pueda consultarlos y estudiarlos.
- El profesor/a utilizará la estrategia adecuada para hacer que los periodos de exposición teórica sean participativos, por lo que creará debates sobre lo que se esté exponiendo. En caso de no poder acudir presencialmente al centro, se utilizarán chats, foros, clases telemáticas impartidas a través de classroom y otros recursos de comunicación y participación directa.
- Los alumnos deberán estudiar la unidad del libro y de los apuntes que le proporcione el profesor/a, ampliando lo posible a través de la Biblioteca del Centro, internet, etc. Este estudio deberán realizarlo los alumnos en tiempo fuera del horario escolar.
- El profesor/a explicará los supuestos prácticos y las actividades evaluables en clase, estando disponible para cualquier duda que pueda surgir, además la explicación de lo que se pide en cada supuesto práctico estará en el classroom del módulo para que el alumnado pueda consultarlos.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

- El profesor/a estará atento a todos los requerimientos del alumnado para ayudar a resolver las dudas técnicas y los problemas de convivencia, que puedan ir surgiendo. Observará y tomará nota para hacer un seguimiento de cada alumno.
- El profesor/a ayudará a clarificar las dudas que se produzcan y se asegurará que el alumno “sabe lo que hace” y “por qué lo hace”, y utilizará los medios oportunos para comprobar si el alumnado ha adquirido los resultados de aprendizaje del módulo.
- El profesor/a ayudará en todo momento al desarrollo del trabajo en grupo (COOPERACIÓN). Cada cierto tiempo propiciará un debate con los alumnos para analizar el funcionamiento del curso y sacará conclusiones para incluir mejoras de funcionamiento en futuras revisiones de la programación.

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

ESTRATEGIA METODOLÓGICA EN DOCENCIA A DISTANCIA

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

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

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.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

- ✓ Plataforma Google Classroom.
- ✓ Además de los anteriores medios, en el caso de una enseñanza a distancia, se utilizarían, plataformas de conexión por videoconferencia, tales como Google Meet o jitsi.

En el caso de ser necesaria la enseñanza a distancia las horas del módulo se repartirán entre docencia directa (D.D.) y otras actividades online (OT AC), quedando repartidas como se indican en el cuadro siguiente.

En el caso del módulo de Cata y cultura vitivinicola se propondrá impartir mediante teleformación a través de classroom 2 horas los miércoles de 13:00 a 15:00.

Las prácticas de cata se sustituirán por videos explicativos, y supuestos prácticos

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN PRESENCIAL	TEMPORALIZACIÓN A DISTANCIA	
					D.D.	O.T. A.C
2ª EVALUACIÓN	BLOQUE 1	UT1	ORGANIZACIÓN DE LA CATA.	4	2	2
	BLOQUE 1	UT2	TIPOS DE CATAS Y COMO DISEÑARLAS	6	3	3
	BLOQUE 2	UT3	EVALUACIÓN CUANTITATIVA DEL VINO	3	1	2
	BLOQUE 2	UT4	COMO FUNCIONAN NUESTROS SENTIDOS	6	3	3
	BLOQUE 2	UT5	EL ANÁLISIS SENSORIAL	4	2	2
	BLOQUE 2	UT6	SABOR Y SENSACIONES TÁCTILES EN BOCA.	3	1	2
	BLOQUE 3	UT7	EVOLUCIÓN DEL VINO, Y SU VALORACIÓN.	7	4	3
Actividades:						
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar vocabulario de cata. - Supuesto práctico sobre el servicio de una cata. - Realizar formatos de distintos tipos de catas. 						
2ª EVALUACIÓN	BLOQUE 3	UT8	DEFECTO DEL VINO	5	2	3
	BLOQUE 4	UT9	PRINCIPALES ZONAS VITIVINÍCOLAS	8	4	4
	BLOQUE 4	UT10	ZONAS PRODUCTORAS EN ESPAÑA	8	4	4
	BLOQUE 5	UT11	VALOR SOCIOCULTRURAL DEL VINO	4	2	2
	BLOQUE 5	UT12	ENOTURISMO	5	2	3



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

	Actividades :		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación de un vino internacional 2. Presentación de un vino nacional 3. Describir una ruta nacional de enoturismo 4. Describir una ruta internacional de enoturismo. 		
TOTAL HORAS:		63	30

7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

La profesora antes del inicio cada unidad subirá a Classroom la misma para que los alumnos lo tengan disponible. Esta unidad será completada con las explicaciones de clase y con las catas que se realicen

En cuanto a materiales para las prácticas, serán: sala de catas, copas, sacacorchos, etc. Estos materiales, equipos y recursos didácticos a utilizar en este Módulo Profesional, serán los existentes en el Centro Educativo, y los que por motivo de necesidad se puedan obtener. Siendo necesaria la adquisición por parte del alumnado de una bata para trabajar en laboratorio que deberá estar identificada con su nombre y que deberá llevarse diariamente.

Teniendo presente que la utilización de Recursos Didácticos de uso común en el Ciclo Formativo, requiere una sincronización con el resto de Módulos. Los que de forma particular se van a necesitar en el módulo de **Cata y cultura vitivinícola** son:

MATERIAL ESPECÍFICO SALA DE CATA:

- Copas para cata de vino
- Vinos para catar
- Lavavajillas
- Luz y agua en los puestos de cata.
- Caja de aromas
- Caja de defectos
- Hojas de catas

RECURSOS DIDÁCTICOS:

- Ordenador y proyector.
- Pizarra.
- Internet
- Plataforma Classroom

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA:

Título: La cata y el conocimiento de los vinos
 Autor: Manuel Ruiz Hernández
 Editorial: Mundi-Prensa

Título: Análisis sensorial y cata de los vinos de España



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL: 2º CFGSVI

CURSO: 2021-2022

Autor: José Casal del Rey Barreiro
Editorial: Editorial Agrícola Española

Título: Análisis sensorial de vinos. Manual para profesionales.
Autor: Ronald S. Jackson
Editorial: Acribia

Título: Defectos organolépticos del vino
Autor: Luis Flores Martí
Editorial: AMV Ediciones

Título: ¿Qué vino con este pato?
Autor: Ferran Centelles
Editorial: Planeta Gastronómico.

Webs para consultas.

- <https://www.montillamoriles.es/es/>
- <https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/web/>
- <https://www.rutasdelvinoaccesibles.predif.org/mapa.html>
-

Otros:

- Apuntes del profesor.
- Consulta de publicaciones y videos en Internet.
- Revistas especializadas en el sector.
- Guías de viajes y enoturismo

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

La Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forman parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, debe ser la base de los criterios de calificación del módulo.

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

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

8.1. Criterios de calificación

Teniendo en cuenta la orden de evaluación donde se indica que 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, la calificación será un número entero sin decimales tanto en las evaluaciones informativas como en la evaluación final. El redondeo se



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL: 2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

efectuará a la cifra entera inmediatamente superior cuando la cifra decimal sea igual o superior a 0.5 siempre y cuando la calificación global sea igual o superior a 5. En caso contrario, se tomará la parte entera de la calificación obtenida.

Por ejemplo:

- Nota obtenida: 6.5, nota en evaluación: 7.
- Nota obtenida 4.8, nota en evaluación: 4.

La calificación del módulo se realizará según la normativa, tomando como base los criterios de evaluación que propone la orden que regula el ciclo formativo al que pertenece el presente módulo profesional y los criterios propios desarrollados en las unidades didácticas presentadas.

Se evaluará la adquisición de los contenidos asociados a los resultados de aprendizaje a través del desarrollo de las distintas unidades trabajo, atendiendo a los criterios de evaluación con su correspondiente peso asignado en el siguiente apartado.

La valoración y/o nota de cada unidad didáctica es resultado de:

- Valorar de forma individual los conceptos teóricos alcanzados por el alumno/a, usando para ello pruebas de evaluación, actividades y/o trabajos.
- Valorar los procesos mediante supuestos prácticos resueltos por el alumnado.
- Observación del alumno con el fin de valorar el grado cumplimiento de la normativa establecida en el plan de centro.

Entre las técnicas de calificación utilizadas en el módulo podemos destacar:

- La observación directa y sistemática
- Pruebas objetivas escritas.
- Revisión, corrección de Actividades, tareas, supuestos prácticos y Trabajos realizados por el alumnado.
- Observación directa
- Rúbricas de corrección.

Para evaluar estas técnicas vamos a utilizar los siguientes instrumentos.

- Registros de las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor.
- Resultados de las pruebas escritas.
- Listas de cotejo
- Rúbricas para la calificación las cuales aportamos al final de la programación

La nota informativa de cada trimestre se obtendrá de la puntuación obtenida por el alumnado en los criterios de evaluación impartidos y evaluados en el trimestre mediante los siguientes instrumentos:

1.- CONTENIDOS TEÓRICOS. Pruebas objetivas.

- Se realizarán pruebas objetivas para evaluar los contenidos asociados al saber. Estas pruebas podrán ser pruebas tipo test, de desarrollo, de relacionar.....



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

- Estas pruebas objetivas irán asociadas a uno o varios criterios de evaluación que estarán indicados en la prueba.
- Si en una prueba se percibe que un alumno está copiando o ha copiado se actuará conforme a lo establecido en el PLAN DE CENTRO en el documento "Sistema de seguimiento de las normas y sus correcciones / conductas contrarias a las prescritas para la realización de pruebas evaluativas", según el cual, el alumnado incurre en una falta grave por impedir el normal trabajo del profesorado en su evaluación.
- En caso de sospecha de copia se realizará un parte disciplinario por falta grave. En caso de trabajar online se considera especialmente grave la copia de trabajos y pruebas evaluativas. La certeza de copia se penalizará calificando la prueba evaluativa con 1, teniendo que asistir el alumno a recuperación trimestral o final según se disponga.
- Los contenidos de las pruebas objetivas teóricas podrán versar sobre cualquier tema explicado por el profesor en clase.
- En caso de falta del alumno a la prueba escrita, se le repetirá sólo en el caso de presentar justificante de asistencia a médico, justificante de asistencia a deberes inexcusables (juzgados, actos electorales, etc.). En caso de no realizarla se indicarán N.E. (No Evaluado). Cada alumno tendrá derecho a la repetición de una única prueba objetiva teórica por curso.

2.- TRABAJOS INDIVIDUALES Y OBSERVACIÓN DIRECTA PARA LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS (Habilidades, destrezas). (Saber hacer).:

Para evaluar los criterios y contenidos relacionados con el saber hacer y destrezas utilizaremos;

- Trabajos individuales (supuestos prácticos, fichas de catas, trabajos de investigación y exposiciones orales).
- Observación directa y sistemática

Los ítems a tener en cuenta a la hora de realizar la evaluación del alumnado en estos procedimientos son los siguientes:

- Aplicación de las nociones explicadas anteriormente en clase a la actividad propuesta.
- Empleo de un orden lógico a la hora de realizar las distintas actividades propuestas por el profesor.
- Tiempo empleado en la realización de las tareas encomendadas.
- Utilización correcta de los equipos y documentación técnica.
- Vocabulario técnico usado por el alumno.
- Interés por el trabajo (atención, inquietud, participación, observación...)

En el supuesto de que se produzca un periodo de clases no presenciales, el instrumento asociado a la evaluación de un criterio prácticos podrá sufrir modificaciones para adaptarlo las circunstancias excepcionales. Llegado el momento se procederá a la adaptación y será aprobado en reunión de departamento.

La **nota final** de módulo se calculará de la siguiente manera:

$$\text{NOTA FINAL} = \text{RA}_1 * 0,16 + \text{RA}_2 * 0,25 + \text{RA}_3 * 0,19 + \text{RA}_4 * 0,25 + \text{RA}_5 * 0,15$$



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2021-2022

Para obtener la **nota de cada RA** procedemos de la siguiente forma: Se ha asignado un porcentaje a cada CE, este porcentaje se ha indicado en el apartado 5 de la presente programación. Estos CE serán evaluados utilizando una o más de las herramientas que hemos indicado anteriormente. Para obtener la calificación se multiplicará el resultado obtenido en la herramienta por la ponderación asignada a ese CE.

La calificación informativa trimestral corresponderá a la ponderación de los criterios de evaluación y RA impartidos en ese trimestre.

Para que un alumno supere el módulo deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Tener superada la nota final obtenida con a ponderación de los criterios de evaluación con un 5 o más.
- Entregar las actividades evaluables y supuestos prácticos en la fecha fijada. La nota que tendrán los trabajos entregados fuera de la fecha establecida no será superior a 5 puntos, no eximiendo al alumno de su entrega, salvo causa debidamente justificada.
- No utilizar ningún material adicional para cualquier prueba de evaluación más el que estrictamente indique el profesor/a. La utilización de apuntes o anotaciones de cualquier índole durante las pruebas de evaluación supondrá la no superación de la prueba o evaluación en curso.

El alumno/a que falte un máximo del 20% del total de horas del módulo (faltas justificadas e injustificadas), **perderá el derecho a la evaluación continua** como se recoge en el plan de centro, teniendo derecho a la asistencia a las convocatorias de junio y la obligación de continuar asistiendo a clase. La pérdida de evaluación continua es acumulativa para las tres evaluaciones, y para ella se consideran tanto las faltas justificadas como las injustificadas.

La pérdida de evaluación continua del módulo de cata y cultura vitivinícola se producirá al faltar un total de 13 horas, antes de esto debemos informar al alumno realizando los siguientes apercibimientos:

- Primer apercibimiento a las 4 faltas,
- Segundo apercibimiento a las 8 faltas
- Tercer apercibimiento y pérdida de evaluación continua a las 13 faltas.

En todos los casos las Faltas son justificada e injustificada.

En caso de docencia online, dicha situación no podría aplicarse debido a la posibilidad de que exista brecha digital o problemas de conexión por parte del alumnado.

Al término de este proceso, habrá una calificación final que, de acuerdo con dicha evaluación continua, recogerá las calificaciones de los distintos RA y CR



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022
8.2.- Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación

Evaluación	Unidades de trabajo	Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Ponderación sobre la nota final
2ª Ev.	UT 1	RA1	a, b, c,	6%
	UT 2	RA1	d, e, f, g, h, i,	10%
	UT 3	RA2	d, j,	5%
	UT4	RA2	a, b, c, e,	10%
	UT5	RA2	f, g	6%
	UT6	RA2	h, i	4%
	UT7	RA3	a, b, f, g, h	11%
3ª Ev.	UT8	RA3	c, d, e	8%
	UT9	RA4	a, d, e,	13%
	UT10	RA4	b, c, f,	12%
	UT11	RA5	a, f, g	7%
	UT12	RA5	b, c, d, e	8%
				100%

8.3- Medidas de Recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación, una por evaluación y una final con el total de los contenidos en el periodo de recuperación durante el mes de junio.

Los alumnos que tengan criterios no superados podrán recuperarlos o al final de cada evaluación o a principio de la siguiente, realizando las actividades de recuperación propuestas y/o una prueba teórica (en el caso de que no haya superado criterios de evaluación asociados a contenidos teóricos) o una prueba práctica (en el caso de que no haya superado criterios de evaluación asociados a contenidos prácticos). Si tuviera suspensos los dos apartados, deberá realizar ambas pruebas. La fecha de ambas pruebas será puesta por el profesor para final de la evaluación, el primer mes de la siguiente evaluación, o bien, para final del curso, según estime oportuno.

Si la evaluación suspensa fuese la tercera, y por distintos motivos no hubiese tiempo para la recuperación, el alumno deberá presentarse a la prueba final de junio.

Todos aquellos alumnos que no hubieran superado estas pruebas de recuperación tendrán que presentarse a pruebas finales para ser evaluados de criterios teóricos prácticos.

La nota de ambas pruebas deberá ser igual o superior a 5 puntos.

El Proceso final de la Evaluación

El alumno/a que pierda el derecho a la evaluación continua, o que no supere la evaluación ordinaria, participará en un proceso de evaluación final, a realizar en el mes de junio, que constará de las siguientes partes:



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL: 2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

- Prueba objetiva de los contenidos teóricos del curso.
- Pruebas prácticas sobre cata de vinos.
- Entrega de actividades evaluables que consistirán en actividades de investigación.

Nota: el alumno que pierda la evaluación continua, tendrá que seguir asistiendo a clase para poder optar a la evaluación de junio.

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

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

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

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

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

- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. Tiene que ser superior al 85%.
- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. Tiene que ser superior al 90%.
- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. Tiene que ser superior al 90%.
- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. Tiene que ser superior al 65 % (en grado medio).
- **Indicadores de la práctica docente:** Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente. Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes:
- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*). En la medida de lo posible se fomentará el uso de plataforma y aplicaciones en la docencia por si fuese necesario impartir clases online en algún momento.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

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

- **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, aula invertida, rutina de pensamiento, proyectos gamificación, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, varias veces por trimestre.

10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

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

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

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

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

- **Alumnado con altas capacidades intelectuales**

Se propondrán actividades de profundización, tanto a nivel de saber cómo de saber hacer, para que este tipo de alumnado pueda ampliar e indagar en cada unidad didáctica, ofreciendo una posibilidad de desarrollo.

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

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

- Que el tutor hable con los alumnos para ver la situación actual de necesidades.
- Colocar a los alumnos con dificultades específicas de atención lo más cerca posible de la pizarra y del profesor.
- Consultar al alumno de formas continua, para detectar el grado de adquisición de contenidos.
- Agrupación de este alumnado con otros alumnos más capaces que le puedan facilitar estas tareas.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

- Hacer una supervisión más directa de las tareas dentro de las posibilidades con las que se cuentan en los Ciclos Formativos.
- Dar más tiempo en los exámenes y explicarle más detenidamente las preguntas.
- Dar más tiempo a la hora de la ejecución de las prácticas en el taller.
- Intensificar la comunicación con la familia.

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

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.

11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

La EVALUACIÓN se entiende como un proceso enfocado a la valoración del grado de consecución de los resultados de aprendizaje por el alumnado, determinados en los objetivos propuestos en la propia programación, y que estos deben alcanzar a la finalización del curso.

Mediante este proceso de enseñanza-aprendizaje el profesor recoge la información necesaria para evaluar al alumno y el método de enseñanza del propio docente. De esta forma se convierte en un proceso que ofrece información al profesorado y también al alumno de cómo se van desarrollando los procesos de enseñanza –aprendizaje, con el fin de poder mejorarlos en ambas direcciones.

Para evaluar a los alumnos en este módulo se seguirán las líneas marcadas en:

- Orden de 29/09/2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Las indicaciones del Proyecto Educativo de Centro.
- Las orientaciones del Departamento de Transporte y Mantenimiento de Vehículos.

En definitiva, tres serán los puntos que guiarán esta actividad:

1.- Se evaluará el desarrollo de los **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** y se tomarán los **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** como referente del nivel aceptable de dichas capacidades.

2.-La evaluación será **CONTINUA** (La evaluación continua se refiere a que el alumno/as es evaluado diariamente, en ningún caso la superación de una U.T conlleva la superación de las anteriores) **Y**



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022

PRESENCIAL (Art 2 de la Orden de 29/09/2010), es decir, estará presente a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje y no sólo al final. No obstante, al término de dicho proceso habrá una calificación que valorará todo el proceso.

Se aplicará un proceso de evaluación que requiere la asistencia regular del alumno/a las clases, así como la realización de las distintas actividades programadas.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste a los alumnos/as a que su rendimiento escolar sea valorado conforme a criterios de plena objetividad, el profesor informará a los alumnos/as, a principio de curso, a cerca de los objetivos, resultados de aprendizaje, contenidos, criterios metodológicos, estrategias de evaluación y otros aspectos importantes de interés (medidas de seguridad, normas de funcionamiento, etc.).

MOMENTO DE LA EVALUACIÓN

a) **Evaluación inicial:** de acuerdo con la Orden de Evaluación citada, en el mes de octubre se realizará una evaluación diagnóstica sobre la recogida de información que se realizará la primera semana de curso. Consistirá en una prueba:

Una prueba objetiva escrita sobre capacidades y conocimientos previos del alumnado sobre aspectos curriculares necesarios para superar con éxito los RA del módulo.

Con los resultados obtenidos, se informará al tutor para que elabore el correspondiente informe de evaluación.

Esta evaluación inicial permitirá conocer el punto de partida y determinar una estrategia de enseñanza.

b) **Evaluación trimestral:**

El curso estará dividido en **2** evaluaciones, entendidas como un proceso continuo y orientativo:

2ª Evaluación: del 13 de diciembre de 2021 al 18 de marzo de 2021

3ª Evaluación: del 21 de marzo al 31 de mayo de 2022

La FCT es realizada entre el 9 de septiembre al 17 de diciembre de 2020, si algún alumno le faltan horas por recuperar podrá hacerlo en Junio.

Al término de cada evaluación se emitirá una calificación numérica (de 0 a 10) que recogerá las notas obtenidas de pruebas orales y/o escritas, trabajos documentados, prácticas realizadas y criterios de saber estar, dichas notas parciales solo tendrán un carácter **informativo**

c) **Evaluación final:** se emitirá una calificación final del módulo en junio. Se expresará en cifras enteras del 1 al 10. La calificación se ponderará a partir de los resultados de aprendizaje y sus distintos pesos relacionados con las distintas unidades didácticas desarrolladas en el módulo.

d) Las actividades extraescolares también pueden ser evaluadas.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2021-2022
EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (PROGRAMACIÓN)

En cuanto a la evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje, la consecución del rendimiento óptimo en este proceso bilateral no se logrará sin la oportuna *valoración de los efectos de la intervención del profesor* en el mismo, así como de la modificación de sus actuaciones si fuese necesaria. Para ello se establecerán tres niveles de control:

- La evaluación del profesor de su propia intervención. Esto es posible mediante el análisis crítico de los resultados de las distintas pruebas realizadas por los alumnos en el curso de su proceso de aprendizaje. Con los datos así obtenidos, el profesor cuestionará la temporalización, fases, profundidad de contenidos, adecuación de las realizaciones prácticas, de los medios empleados y de cualquier otro factor determinante, por él dispuesto, que sea susceptible de mejora. El profesor también recogerá la opinión de los alumnos.
- Ya evaluación interna del Dpto. con la participación de todos los profesores que imparten clases en el Ciclo. Se coordinarán actuaciones a tenor de los resultados; se ponderará el ritmo de cumplimiento de la programación en varios momentos del curso, proponiendo medidas correctoras si fuera menester.
- Por último, el contraste entre los objetivos alcanzados en sus distintos grados, en comparación con el referente productivo proporcionarán al equipo docente ideas útiles para la modificación del proceso educativo.

En caso de docencia online, el seguimiento tanto del alumnado como de la programación, así como la planificación de la actividad a realizar se realizaría de la forma que el equipo directivo del centro indique para la totalidad del claustro