



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1º GMAV CURSO: 2021/2022**

## 1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

<b>Ciclo Formativo:</b>	Formación Profesional Inicial en Aceites y Vinos
<b>Módulo Profesional:</b>	0318 ELABORACION DE VINOS
<b>Grupo:</b>	1º GMAV
<b>Horas del Módulo:</b>	Nº horas: ANUALES ( HORAS SEMANALES ;SEMANAS) 256 h (8 h/semana; 32 semanas)
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales
<b>Normativa que regula el título</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>REAL DECRETO 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y se fijan sus enseñanzas mínimas.</i></li> <li>• <i>ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.</i></li> <li>• <i>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 forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA 15-10-2010).</i></li> </ul>
<b>Profesor</b>	Especialidad: Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimenticios  Nombre: <i>Rafael F. Sánchez Mohedano</i>



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

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

- a. Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento
- b. Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento
- c. Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos
- f. Reconocer y aplicar las operaciones y los parámetros de control justificando su utilización para controlar las fermentaciones vínicas
- h. Describir las operaciones de acabado y estabilización relacionándolas con las características del producto para aplicarlas
- i. Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación
- k. Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad
- l. Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene
- m. Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos
- n. Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación
- o. Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados
- p. Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental
- q. Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

**3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES** *(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.
- e) Controlar las fermentaciones vínicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- g) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- h) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.
- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- n) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.



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

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> <i>(Enumerarlos estableciendo un orden).</i>
<p>RA1 Realiza las operaciones prefermentativas describiendo sus fundamentos.</p>	<p>a) Se han identificado las operaciones prefermentativas, relacionándolas con las características de la materia prima. b) Se han identificado los equipos e instalaciones de recepción, tratamientos mecánicos de la uva y obtención del mosto. c) Se han acondicionado y preparado las instalaciones para la elaboración. d) Se han manejado y regulado los equipos de recepción, selección, descarga, tratamientos mecánicos de la uva y encubado, realizando el mantenimiento de primer nivel. e) Se ha sulfitado en el momento y dosis adecuadas. f) Se han reconocido las características del mosto y establecido las variables del proceso en la obtención de mostos concentrados. g) Se han regulado las condiciones y equipos para el desfangado de los mostos. h) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. i) Se han realizado las correcciones necesarias según los criterios establecidos. j) Se ha registrado y archivado la información obtenida durante el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad. k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en el manejo de maquinaria, equipos e instalaciones.</p>
<p>RA2 Conduce los procesos de fermentación alcohólica y maceración describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.</p>	<p>a) Se han descrito las diferencias entre maceración y fermentación alcohólica. b) Se han reconocido las técnicas que favorecen la maceración y su influencia en la calidad del vino. c) Se han dosificado las levaduras seleccionadas, productos auxiliares y otros, en las condiciones especificadas en los manuales de procedimiento. d) Se ha controlado que los parámetros de fermentación y maceración se mantienen dentro de los límites establecidos. e) Se han efectuado las operaciones de refrigeración, bazuqueos, remontado y otras. f) Se ha determinado la duración del encubado en</p>



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

	<p>función del tipo de vino que se va a obtener, estado de la materia prima y de las condiciones técnicas de la bodega.</p> <p>g) Se ha realizado el descube, prensado y trasiegos en el momento y la forma indicados.</p> <p>h) Se han realizado los controles analíticos y organolépticos durante el proceso aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones.</p> <p>i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso.</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales</p>
<p>RA3 Controla la fermentación maloláctica relacionando las variables del proceso con las características del producto final.</p>	<p>a) Se ha determinado la idoneidad de la fermentación maloláctica y su influencia en la calidad del vino.</p> <p>b) Se han identificado los agentes responsables y los factores que influyen en su desarrollo.</p> <p>c) Se han identificado las ventajas e inconvenientes del uso de bacterias lácticas comerciales para el desarrollo de la fermentación maloláctica.</p> <p>d) Se han identificado las desviaciones o alteraciones de los vinos durante la fermentación maloláctica.</p> <p>e) Se han realizado los análisis básicos para el seguimiento y control final de la fermentación maloláctica aplicando las medidas correctoras.</p> <p>f) Se han reconocido otras alternativas tecnológicas.</p> <p>g) Se ha trasegado y sulfitado el vino.</p> <p>h) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad</p>
<p>RA4 Estabiliza los vinos, justificando los métodos y productos empleados.</p>	<p>a) Se han reconocido los enturbiamientos, precipitaciones y alteraciones en los vinos y otras bebidas</p> <p>b) Se han caracterizado los productos clarificantes, el modo de empleo y los factores que influyen en la clarificación.</p> <p>c) Se han realizado los ensayos de clarificación para determinar el tipo de clarificante y la dosis que se debe aplicar.</p> <p>d) Se han preparado y adicionado los clarificantes elegidos según el protocolo establecido para cada producto.</p> <p>e) Se han caracterizado las materias filtrantes y los diferentes sistemas de filtración.</p> <p>f) Se han realizado las operaciones de preparación de los filtros.</p> <p>g) Se ha filtrado el producto obtenido controlando los parámetros y aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones.</p> <p>h) Se ha realizado la estabilización tártrica de los vinos.</p>



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

	<p>i) Se han identificado los métodos de estabilización biológica.</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos.</p>
<p>RA5 Efectúa el acabado y crianza de los vinos relacionando las técnicas de envejecimiento con el producto que se va a obtener.</p>	<p>a) Se ha valorado la idoneidad de un vino para su crianza según sus características organolépticas y analíticas.</p> <p>b) Se ha reconocido la influencia del tipo de barrica y de las condiciones ambientales en la crianza.</p> <p>c) Se han controlado y regulado las condiciones ambientales de la nave de crianza.</p> <p>d) Se han realizado los trasiegos, rellenos, correcciones y otras operaciones durante la crianza.</p> <p>e) Se han realizado los controles básicos para conducir el proceso de crianza.</p> <p>f) Se han identificado los riesgos durante la crianza.</p> <p>g) Se han descrito los métodos alternativos a la crianza en barrica.</p> <p>h) Se han realizado los «coupages» según las especificaciones establecidas</p> <p>i) Se han reconocido los factores que influyen en el envejecimiento en botella.</p> <p>j) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.</p> <p>k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA6 Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa que define la elaboración de los distintos productos.</p> <p>b) Se han identificado las características de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos.</p> <p>c) Se han detallado los métodos de elaboración de vinos espumosos.</p> <p>d) Se ha identificado la maquinaria específica para la estabilización y envasado de los vinos espumosos.</p> <p>e) Se han determinado las condiciones para la pasificación de la uva.</p> <p>f) Se han reconocido los métodos de elaboración de vinos dulces y licorosos.</p> <p>g) Se han reconocido las características específicas que se requieren para la elaboración de vinos generosos.</p> <p>h) Se han identificado las diferencias entre la crianza oxidativa y la crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.</p> <p>i) Se han realizado las operaciones específicas para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros</p>



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

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

**No hay.**



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	1	1	Operaciones básicas prefermentativas	36 h 17.09.21 > 22.10.21
	2	2	El mosto. Concentración de mostos	16 h 02.11.21 > 12.11.21
		3	Fermentación alcohólica	26 h 16.11.21 > 10.12.21
	PRÁCTICAS: Medidas de seguridad en bodega Preparación de instalaciones Preparación y manejo de equipos Recepción de la vendimia y controles Operaciones prefermentativas: extracción del mosto Fermentación alcohólica			
2ª EVALUACIÓN	3	4	Fermentación maloláctica	24 h 11.01.22 > 28.01.22
		5	Descubado de vino	16 h 01.02.22 > 11.02.22
		6	Estabilización de vinos	35 h 15.02.22 > 11.03.22
	PRÁCTICAS: Fermentación maloláctica Trasiegos y otras operaciones de bodega Estabilización coloidal Estabilización tartárica Elaboración de vinos de frutas			
3ª EVALUACIÓN	4	7	Acabado y crianza de los vinos	24 h 15.03.22 > 01.04.22
		8	Envejecimiento en botella	16 h 05.04.22 > 22.04.22
		9	Vinos generosos, dulces, licorosos y ecológicos	16 h 26.04.22 > 06.05.22
		10	Vinos espumosos	24 h 10.05.22 > 27.05.22
	PRÁCTICAS: Estabilización microbiológica Filtración Embotellado y etiquetado de vinos			
TOTAL HORAS:				<b>228 h reales (256 h teóricas)</b>



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV 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
<b>Nº y Título de la Unidad de trabajo</b> (objetivos generales y competencias relacionadas, solo mencionar las letras)	Solo nº Ponderación en calificación	Solo letras
<b>1. OPERACIONES PREFERMENTATIVAS</b> Objetivos: a), b), c), k), l), m), o), p), q). Competencias: a), b), k), ñ), o)	<b>1</b>  <b>25%</b>	a), b), c), d), e), h), i), j), k)
<u>Contenidos:</u>  - Sistemas de elaboración. Operaciones prefermentativas. Vino blanco, vino tinto, vino rosado y otros. - Limpieza, regulación y preparación de instalaciones y maquinaria. Depósitos, equipos de frío, tolva, sinfín, estrujadora, despalilladora, bomba de vendimia, conducciones, válvulas. - Recepción. Selección. Transporte en cajas, mesas de selección. Toma de muestras, descarga, despalillado, estrujado y encubado. - Controles básicos en la recepción. Peso, grado probable, acidez, estado sanitario. Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, parcela y otros). - Encubado. Modos operativos. Encubado por gravedad. - Anhídrido sulfuroso. Definición, propiedades e importancia. Formas de adicionarlo. Dosis.		

	RA	CE
<b>2. EL MOSTO. CONCENTRACION DE MOSTOS</b> Objetivos: Competencias:	<b>1</b>  <b>5%</b>	f), g)
<u>Contenidos:</u>  - El mosto. Concentración de mostos. Tipos. Sistemas de elaboración. - Desfangado en vinos blancos y rosados. Tipos. Dinámico (filtro de vacío, centrífuga, flotación) y estático. - Determinaciones básicas en el encubado. Densidad, masa volúmica, grado probable, acidez total y otros. - Interpretación de resultados y realización de correcciones (acidez, grado, taninos). - Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados.  - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en bodega.		



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

	RA	CE
<p><b>3. FERMENTACION ALCOHOLICA</b></p> <p>Objetivos: f). Competencias: e)</p>	<b>2</b>	a), b), c), d), e), f),
	<b>20%</b>	g), h), i), j)
<p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermentación alcohólica. Factores que influyen. Control. Desviación.</li> <li>- Maceración. Controles. Índices de color y de compuestos fenólicos. Maceración prefermentativa, maceración pelicular. Criomaceración. Uso de la nieve carbónica.</li> <li>- Selección, adición y empleo de levaduras. LSA. (levaduras comerciales). Adición de nutrientes y activadores de fermentación.</li> <li>- Los compuestos polifenólicos y su influencia en la calidad de los vinos tintos.</li> <li>- Encubado. Criterios de aplicación. Tipo de vino, estado de la materia prima, tipo y número de depósitos. Duración.</li> <li>- Operaciones que favorecen y controlan la maceración. Remontados, bazuqueos, maceración postfermentativa, refrigeración y otros.</li> <li>- Los problemas fermentativos. Ralentizaciones y paradas de fermentación. Riesgos, causas, soluciones y prevención.</li> </ul>		

	RA	CE
<p><b>4. FERMENTACION MALOLACTICA Y SU CONTROL</b></p> <p>Objetivos: f). Competencias: e)</p>	<b>3</b>	a), b), c), d), e), f),
	<b>5%</b>	g), h)
<p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Influencia de la FML (fermentación maloláctica) en la calidad de los vinos.</li> <li>- Bacterias lácticas. Condiciones de desarrollo de la FML. Factores que influyen (temperatura, nivel de anhídrido sulfuroso, pH).</li> <li>- Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML. Aplicaciones.</li> <li>- Desviaciones de la FML. Reducción de los vinos. Excesos de aromas lácticos, mantequilla. Incremento de la acidez volátil. Otros gustos y aromas anormales. Control del desarrollo de Brettanomyces.</li> <li>- Control del desarrollo de la FML. Cromatografías de papel, control del ácido málico, acidez total y acidez volátil. Aplicación de medidas correctoras.</li> <li>- Opciones tecnológicas innovadoras previas y posteriores al desarrollo de la fermentación. Micro-oxigenación. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza sobre lías.</li> <li>- Trasiego y sulfitado del vino.</li> <li>- Trazabilidad en el proceso.</li> </ul>		



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

	RA	CE
<b>5. DESCUBADO DEL VINO</b> Objetivos: Competencias:	3	g), h)
	5%	
<u>Contenidos:</u> - Controles básicos en el vino descubado. Grado alcohólico, acidez total, acidez volátil, azúcares reductores, parámetros de color, anhídrido sulfuroso y otros. - Prensado. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto. Trasiegos. - Parámetros analíticos y organolépticos básicos en el vino descubado. Medidas correctoras. - Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica. Empleo de enzimas de extracción. Adición de taninos. Chips. Microoxigenación. - Registro y archivo de información obtenida en el desarrollo del proceso. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales. Riesgos del dióxido de carbono.		

	RA	CE
<b>6. ESTABILIZACION DE VINOS</b> Objetivos: Competencias: g)	4	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)
	15%	
<u>Contenidos:</u> - Enturbiamientos, precipitados, quiebras y otras alteraciones. - Fundamentos de la estabilización coloidal. - Clarificación. Productos clarificantes. Efectos. Dosis. Preparación. Factores que influyen. Ensayos y protocolo de clarificación. Control de la estabilidad coloidal. - Filtración. Fundamentos. Tipos de filtración (profundidad, superficie, tangencial). - Materias filtrantes y sistemas de filtración. Tierras, placas, cartuchos lenticulares, bujías, vacío de membrana, tangenciales y otros. Caracterización. - Manejo de los filtros. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación. - Control de los parámetros de filtración (caudal, presión, limpidez) y del estado de las materias filtrantes (punto de burbuja, test de integridad). - Centrifugación. Aplicaciones tecnológicas. - Tratamientos para la estabilización tártrica. Frío, ácido metatártrico, manoproteínas, otros en fase de experimentación. Alternativas tecnológicas. - Estabilización biológica. Métodos tecnológicos. Flashpasteurización. Filtración amicrobica. Influencia en la calidad de los vinos. - Correcciones y acondicionado físico-químico de los vinos. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos.		



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

	RA	CE
<b>7. ACABADO Y CRIANZA DE LOS VINOS</b> Objetivos: <i>h)</i> Competencias: <i>g)</i>	5	a), b), c), d), e), f),
	10%	g), h), i), j), k)
<u>Contenidos:</u>  - Parámetros analíticos y características organolépticas de los vinos destinados a crianza. - El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas. Tratamientos térmicos de la madera y su influencia en las características organolépticas. - Fenómenos físico-químicos durante la crianza. - Condiciones ambientales de la nave de crianza. Humedad. Temperatura. - Operaciones durante la crianza. Llenado, trasiegos, rellenos, correcciones y otros. - Controles básicos durante el acabado y crianza. Tiempo de estancia en barrica. - Riesgos durante la crianza. Bacterias acéticas. Brettanomyces. Defectos relacionados con la humedad. Oxidaciones. - Alternativas a la crianza. Chips, virutas, tacos, zig-zag, micro-oxigenación. - Coupages y tipificación.		

	RA	CE
<b>8. ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA</b> Objetivos: <i>i), n), o)</i> Competencias: <i>h), j), l), n)</i>	5	i)
	5%	
<u>Contenidos:</u>  - Envejecimiento en botella. Fenómenos físico-químicos. Condiciones ambientales. - Trazabilidad en el proceso. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la crianza.		



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

	RA	CE
<b>9. VINOS GENEROSOS, DULCES, LICOROSOS Y ECOLOGICOS</b> Objetivos: Competencias:	6	e), f), g), h), i)
	5%	
<u>Contenidos:</u> - Normativa de elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros. - Características de la materia prima. Variedades. Estado de madurez. - Vinos espumosos. Tipos. Métodos de elaboración. Método tradicional, Charmat o granvás, transfer, gasificado. Toma de espuma. Segunda fermentación. Levaduras específicas. Estabilización y embotellado de los vinos espumosos. Especificidades. - Vinos dulces y licorosos. Tipos. Málaga, Pedro Ximénez y otros. Pasificación. Métodos de elaboración. Estabilización y conservación. - Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica. Empleo de enzimas de extracción. Adición de taninos. Chips. Microoxigenación. - Registro y archivo de información obtenida en el desarrollo del proceso. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales. Riesgos del dióxido de carbono. - Vinos generosos andaluces. Tipos. Fino, manzanilla, oloroso, amontillado y otros. Crianza biológica o bajo velo de flor y crianza oxidativa. Fundamentos. Sistemas de criadera y solera. Características de las bodegas. Condiciones ambientales. Influencia organoléptica. - Vinos ecológicos. Características y tipos.		

	RA	CE
<b>10. VINOS ESPUMOSOS</b> Objetivos: Competencias:	6	a), b), c), d)
	5%	
<u>Contenidos:</u> - Normativa de elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros. - Características de la materia prima. Variedades. Estado de madurez. - Vinos espumosos. Tipos. Métodos de elaboración. Método tradicional, Charmat o granvás, transfer, gasificado. Toma de espuma. Segunda fermentación. Levaduras específicas. Estabilización y embotellado de los vinos espumosos. Especificidades.		



## **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.*

Mensualmente se propondrá al alumnado la lectura de un artículo de actualidad relacionado con el mundo del vino.

El trabajo consistirá en la comprensión, resumen y exposición en clase de los contenidos más importantes del texto, así como su opinión al respecto.

En el primer trimestre se considerarán las lecturas de los libros:

- El vino no tiene misterio (Obligatoria)
- Biotecnología para principiantes. Capítulo 1.

Otras lecturas recomendadas:

- La bodega. Noah Gordon
- Un viñedo en la Toscana. Ferenc Mate
- La Cata. Roald Dahl
- La guerra del vino. Donald Kladstrup

### **6.2.- Estrategias Metodológicas**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración/transformación de vinos y mantenimiento de equipos e instalaciones.

La elaboración de vinos incluye aspectos como:

- Recepción de materias primas y auxiliares.
- Preparación y regulación de equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionado de materias primas y auxiliares.
- Ejecución del proceso productivo.
- Control del proceso productivo.
- Toma de muestras y control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y desviaciones del proceso productivo.
- Operaciones de estabilización y acabado.
- Operaciones de envasado y embalaje.
- Registro de parámetros del proceso.
- Prevención de riesgos laborales

El mantenimiento de equipos e instalaciones incluye aspectos como:

- Preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones.
- Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en la elaboración de:



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1º GMAV CURSO: 2021/2022**

Vinos.  
Vinos espumosos y generosos.  
Productos derivados de la uva y el vino.  
Concentración de mostos

Planteamos como principios metodológicos los siguientes:

- El alumno es el actor principal y constructor de sus propios aprendizajes, siendo el papel del profesor el de un mediador que ajusta su ayuda pedagógica a las características del alumno.
- Se favorecerá el aprendizaje significativo y se promoverá el desarrollo de la capacidad de “aprender a aprender”, intentando que el alumno adquiera procedimientos, estrategias y destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo en el momento actual y que además le permitan la adquisición de nuevos conocimientos en el futuro.
- Se estimulará la autonomía y la participación activa del alumno, para lo cual es imprescindible la intervención motivadora del profesor.
- Se propiciará una visión integradora basada en la interdisciplinariedad, donde los contenidos se presentarán planteando las interrelaciones entre los distintos contenidos del mismo módulo y entre los de éste con los de otros módulos.
- Se tratará de acercar las situaciones de aprendizaje a sus inquietudes y necesidades y al grado de desarrollo de sus capacidades.

La metodología aplicada deberá ser activa, de manera que el alumno no sea únicamente receptor pasivo, sino que observe, reflexione, participe, investigue, construya, etc. En este sentido, propiciaremos a través de las actividades el análisis e investigación y la elaboración de conclusiones con respecto al trabajo que se está realizando.

Entre la gran diversidad de estrategias didácticas que existen destacamos las siguientes:

- El punto de partida para construir nuevos aprendizajes es el nivel de desarrollo del alumno y de sus conocimientos previos.
- Las actividades de simulación e investigación serán herramientas de gran utilidad.
- Se promoverá el trabajo en equipo, buscando favorecer la cooperación y el desarrollo de la responsabilidad en los alumnos.
- Las actividades formativas tendrán como objetivo la funcionalidad y la globalización de los contenidos.
- Se tratará el error como fuente de aprendizaje, teniendo en cuenta que a partir del reconocimiento, análisis y corrección de éste se puede mejorar.

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

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



## MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022

- Gran parte de las actividades se pueden realizar en grupo, lo que hará el trabajo más ameno y contribuirá a que los alumnos aprendan a colaborar.
- Es conveniente que el alumno desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante la búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.

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

- **Pruebas objetivas:**  
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
  - . Contesta correctamente a lo que se le pregunta.
- **Actividades y Trabajos:**  
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
  - . Analiza y resuelve correctamente las actividades propuestas.
  - . Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras.
  - . Utiliza técnicas y procesos adecuados.
  - . Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica.
  - . Presenta documentos e informes con orden y limpieza.
  - . Es puntual en la entrega de actividades y trabajos.
- **Observación directa:**  
Será el instrumento para valorar la actitud en clase, las relaciones en y con el grupo, iniciativa, interés, respeto,... en general aquellas destrezas necesarias para la formación como ciudadano y trabajador del alumno. Como por ejemplo: rúbricas, guías de observación directa, listas de cotejo, listas de verificación, etc.

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

En caso de confinamiento que nos obligue a continuar a distancia, continuaría desarrollando los contenidos mediante Classroom, y los aspectos prácticos mediante simuladores.

Si el confinamiento se produjera durante el segundo trimestre, los alumnos elaborarían el vino de frutas en casa, con asistencia telemática por parte del profesor.

## 7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

Título: “**Tratado de Enología**”

Autor: José Hidalgo Togores

Editorial: Mundi Prensa

Edición:

ISBN: 978-84-8476-414-4

Título: “**Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos**”

Autor: Claude Flanzly

Editorial: AMV Ediciones. Mundi Prensa

Edición:



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

ISBN: 84-8476-074-X

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

Título: “**Manual práctico de Enología**”

Autor: Bryce Rankine

Editorial: Acribia

Edición:

ISBN: 84-200-0893-1

## **OTROS RECURSOS Y MATERIALES:**

Recursos del Aula Virtual de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

Materiales de elaboración propia con Exelearning.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Conocimientos.
- Técnicas.
- Destrezas y habilidades.



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

- Actitudes personales (puntualidad, interés...).
- Actitudes sociales (trabajo en grupo, empatía...).
- Actitudes profesionales (responsabilidad, orden, limpieza...).

La evaluación se hace por competencias. Las competencias se obtienen alcanzando los distintos resultados de aprendizaje. Los resultados de aprendizaje se alcanzan a través de los criterios de evaluación establecidos por la normativa. Cada criterio de evaluación es comprobado utilizando instrumento de evaluación.

La calificación de cada Resultado de Aprendizaje se obtendrá aplicando los siguientes criterios de ponderación:

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación (CE) en función de su mayor o menor contribución al resultado de aprendizaje (RA), de forma que para cada parcial el total de ponderaciones sume 5 puntos.

Con cada instrumento evaluamos un criterio de evaluación y le asignamos una puntuación entre 1 y 10. A continuación multiplicamos dicha puntuación por la ponderación asignada a dicho criterio.

La suma de las ponderaciones de cada criterio coincidirán con la ponderación global del resultado de aprendizaje.

Y la suma de las ponderaciones de los resultados de aprendizaje de una evaluación parcial, se extrapolará a un **máximo de 5 puntos**.

Dado que estamos en una enseñanza presencial, se valorará positivamente la asistencia del alumnado a clase. Al final de cada sesión (de 2 ó 3 horas según el día de la semana), se realizarán unas breves preguntas sobre lo aprendido en ese día. Generalmente se tratará de preguntas de verdadero/falso. La media de dichas calificaciones, se extrapolará hasta un **máximo de 3 puntos**.

Finalmente, se plantearán durante el trimestre actividades de ampliación voluntarias, relacionadas con los contenidos tratados. La media de las calificaciones de dichas actividades, se extrapolará hasta alcanzar un **máximo de 2 puntos**.

Las actividades de ampliación serán incluidas en la calificación final siempre que en las competencias se haya alcanzado un mínimo de 2,5 puntos.

La calificación parcial de cada Evaluación será calculada de la siguiente forma:

**Competencias (máximo de 5 puntos) + Trabajo diario (máximo 3 puntos) + Ampliación (máximo 2 puntos)**

Esta será la calificación que aparecerá en el boletín de notas.

El procedimiento de evaluación se fundamentará en tres apartados fundamentales:



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

- 1º) **Seguimiento continuado del desarrollo de aprendizaje del alumnado.**  
 2º) **Realización de ejercicios y actividades sobre la materia, así como participación en clase.**

3º) **Pruebas objetivas de valoración de conocimientos**, que serán como mínimo dos por evaluación. En caso de que se vea conveniente, en algún bloque de contenidos puede sustituirse la prueba objetiva por la realización de un trabajo de investigación (cuyos criterios de calificación se explicarán en el mismo).

La evaluación se considera continuada. Es decir, las competencias adquiridas a la fecha de la primera evaluación; las adquiridas a fecha de la segunda y a la fecha final.

Consiguientemente, tanto la evaluación continuada como la final, responderán y serán consecuencia de los apartados anteriores, no bastando con superar las pruebas objetivas para considerar satisfactorio el rendimiento del alumno. El módulo se considera aprobado cuando su calificación sea igual o superior a 5.

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.

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

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evaluación
RA 1	a), b), c),d), e), g), h), i), j), k)	30%	UT 1, UT 2	1ª
RA 2	a), b), c),d), e), g), h)	20%	UT 3	1ª
RA 3	a), b), c),d), e), g), h), i)	10%	UT 4, UT 5	2ª
RA 4	a), b), c),d), e), g), h), i)	15%	UT 6	2ª
RA 5	a), b), c),d), e), g), h), i), j)	15%	UT 7, UT 8	3ª
RA 6	a), b), c),d), e), g), h), i)	10%	UT 9, UT 10	3ª

La evaluación se considera continuada. Es decir, las competencias adquiridas a la fecha de la primera evaluación; las adquiridas a fecha de la segunda y a la fecha final.

Consiguientemente, tanto la evaluación continuada como la final, responderán y serán consecuencia de los apartados anteriores, no bastando con superar las pruebas objetivas para considerar satisfactorio el rendimiento del alumno. El módulo se considera aprobado cuando su calificación sea igual o superior a 5.

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



## MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1º GMAV CURSO: 2021/2022

contenido de toda la materia que se diseña(n) específicamente para el alumnado que está en esta situación.

Antes de que el alumno pierda la evaluación continua deberá ser avisado en dos ocasiones, cuando haya alcanzado el 33% y el 66% del total posible (20%) de ausencias en el módulo o materia mediante comunicación de apercibimiento. Cuando se produzca alguna de estas situaciones (33%, 66% o pérdida total) el alumno/a deberá tener conocimiento antes de que transcurra una semana del hecho.

- MÓDULO 256 horas: Por acumulación de faltas cuando supere el 20 % de las horas lectivas totales del módulo (51 horas), efectuándose previamente 3 apercibimientos por escrito. el primer apercibimiento a las 17 faltas; el segundo a las 34 faltas y el tercero a las 51 faltas.

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

- Plazo máximo de 3 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.

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.

Finalmente, trabajaremos las principales “**soft skills**” o habilidades blandas en el ámbito educativo, tanto para docentes como para alumnos:

- Capacidad resolutoria (resolución de problemas complejos), creatividad, innovación y adaptabilidad.
- Pensamiento crítico y analítico, capacidad de reflexión.
- Gestión de personas, negociación, capacidad de diálogo y habilidades comunicativas y organizativas.
- Predisposición para el trabajo en grupo, colaboración y apoyo a los compañeros.
- Inteligencia emocional, habilidades sociales, control de las emociones, capacidad de trabajar bajo presión, integridad, respeto, tolerancia, mentalidad abierta, flexibilidad, sentido del humor, optimismo y empatía.
- Formación continua y cultura general.



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022**

- Motivación, iniciativa, perseverancia, curiosidad e interés.
- Autonomía, autoconocimiento, responsabilidad, gestión del tiempo y sentido común.
- Valores y ética.
- Lenguaje gestual, corporal y no verbal.

### 8.3- Medidas de Recuperación

La recuperación 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 una valoración suficiente en cualquiera de los resultados de aprendizaje, se establecerán actividades específicas de recuperación. Estas actividades consistirán en: resolución de cuestionarios y actividades y realización de trabajos y pruebas escritas.

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

En el caso de suspender una evaluación debido a la valoración como suspenso de uno o varios resultados de aprendizaje, 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.

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. Los alumnos/as que no se presenten a los exámenes de evaluación, irán directamente a la recuperación, y aquellos que no se presenten ni a los exámenes de evaluación ni a los de recuperación, irán directamente a la prueba final ordinaria. Sólo se pondrá una nueva fecha para una posible repetición de la prueba en caso de fuerza mayor, siempre que se justifique con la documentación oportuna.

Las recuperaciones se realizarán trimestralmente.

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

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

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



## MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2021/2022

### 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. **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 60%.**

**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*). Se acuerda en el departamento hacer uso de las TIC, al menos 3 veces por trimestre. **Manejo de hojas de cálculo, procesadores de texto, presentaciones, y webs para el desarrollo de actividades.**
- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, al menos 3 veces por trimestre. **Se realizarán actividades de gamificación con las aplicaciones Kahoot y Educaplay (aprender jugando).**  
Al final de cada sesión (de 2 ó 3 horas según el día de la semana), se pide a los alumnos una valoración de la práctica docente del día mediante una escala de caritas con una valoración del 1 al 5. El profesor considera aceptable valores medios superiores a 4.

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

La atención a la diversidad del alumnado en el Departamento se realizará atendiendo a lo establecido en el apartado 2.03.06. Atención a la diversidad del Plan de Centro.

#### a- DETECCIÓN

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la detección de las posibles necesidades educativas del alumnado. 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.

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



**MATERIA: ELABORACION DE VINOS**

**NIVEL: 1º GMAV CURSO: 2021/2022**

**b- ACTUACIONES**

En este curso no hay alumnos/as que presenten necesidades específicas de apoyo educativo, sin embargo la Formación Profesional Básica es en sí una medida de atención a la diversidad y el hecho que el grupo esté formado por diferentes personas conlleva que haya diversidad de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimiento, de lenguaje, de intereses, de motivaciones, etc.

Por tanto se tratará de dar respuesta a las necesidades y dificultades que pueda presentar el alumnado, ofreciendo a cada alumno/a la ayuda necesaria en el ámbito pedagógico e intentando ajustar la intervención educativa a la individualidad del alumnado en equilibrio con la desarrollo del currículo. Para ello 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.

Por otro lado, ante las dificultades que pueda presentar el alumnado, por cualquier causa física o personal, se plantearán las medidas de refuerzo que sean necesarias para dar respuesta a estas dificultades, recogidas el artículo 17 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial.

Las medidas ordinarias que se adoptarán son:

- Atención personalizada de refuerzo en la realización de actividades de inicio, desarrollo y finalización.
- Adaptación de pruebas escritas y procedimientos de evaluación, si fuera necesario.
- Integración en grupo, compartiendo responsabilidades con compañeros y siendo responsables de tareas adaptadas y supervisadas completamente por el profesorado.
- Asignación de alumno ayudante.
- Ubicación en el aula. El alumnado con necesidades educativas especiales debe tener un lugar adecuado a sus características y necesidades.
  - Próximo al escritorio del profesor.
  - Ubicarlo en un espacio en donde la supervisión sea más fácil.
  - Rodearlo de compañeros con buenas habilidades atencionales, no necesariamente de alto rendimiento.

**c- EVALUACIÓN**

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

**11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.**

Al final de cada evaluación se pasará al alumnado un cuestionario para determinar las fortalezas y debilidades del proceso de enseñanza-aprendizaje con el objeto de ser mejorado a lo largo del curso.

La programación, en todos sus elementos curriculares, estará continuamente siendo revisada mediante consultas y registros que reflejen el grado de consecución de lo que en cada elemento se haya establecido.