Recomendaciones para elaborar la programación:

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

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	GRADO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA
Módulo Profesional:	**INDUSTRIAS DERIVADAS**
Grupo:	**GSVI2º**
Horas del Módulo:	**Nº horas: ANUALES 105 HORAS SEMANALES 5; SEMANAS 21**
Ud. Competencia asociadas	**UCO768-3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.** **UCO557-3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.** **UCOO40-3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.**
Normativa que regula el título	*REAL DECRETO 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas.* *Orden de 7de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura*
Profesor	**Especialidad: PROF. TECN. DE FORMACION PROFESIONAL** **Nombre: GERTRUDIS PEREZ ALCANTARA.**

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

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.
g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión
k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental
l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
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.

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

c)Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad
.h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organoléptico.
j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
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.
ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

CAPACIDADES TERMINALES (CICLOS LOGS RESULTADOS DE APRENDIZAJE (CICLOS LOE) (RELACIONADAS CON EL MÓDULO*)*	**CRITERIOS DE EVALUACIÓN** *(Enumerarlos estableciendo un or*
RA1. Valora los subproductos vinícolas justificando su repercusión económica y ambiental.	a) Se han identificado los subproductos de la destilación. b) Se ha caracterizado el proceso de obtención de tartrato de calcio. c) Se ha descrito el procedimiento del compostaje para la obtención de fertilizante a partir del orujo. d) Se ha reconocido el proceso de extracción de la materia colorante (enocianina) de los orujos. e) Se ha identificado la extracción del aceite de las pepitas de uva. f) Se ha reconocido el proceso de aprovechamiento del orujo para la alimentación animal. g) Se ha valorado el ahorro energético que supone la utilización de los orujos como biomasa.

	h) Se ha identificado la obtención de extractos tánicos de la pepita y hollejos de uva. i) Se ha valorado la obtención de bioetanol a partir de subproductos
RA2. Controla los procesos de destilación vínica, identificando la composición química de los destilados.	a) Se ha identificado e interpretado la normativa que define la composición de los productos y la utilización de las materias primas y auxiliares. b) Se han caracterizado los distintos tipos de materias primas, auxiliares, productos en curso o terminados. c) Se han descrito los principios de la destilación. d) Se ha distinguido entre destilación continua y discontinua. e) Se han diferenciado distintos tipos de destilados. f) Se ha caracterizado la evolución y trasformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento. g) Se ha descrito el proceso de rectificación. h) Se han obtenido destilados a partir de vinos y orujos. i) Se ha descrito la evolución histórica de los destilados.
RA3. Conduce los procesos de elaboración de vinagres, reconociendo los fundamentos de la fermentación acética.	a) Se ha descrito la composición del vinagre y sus aplicaciones. b) Se ha descrito la transformación de alcohol etílico en ácido acético. c) Se ha identificado los parámetros de control de la fermentación acética. d) Se han reconocido las condiciones óptimas para el desarrollo de las bacterias acéticas.

	e) Se han identificado los diferentes métodos (Orleáns, luxemburgués, Frings, Módena) de obtención de vinagre. f) Se han descrito las principales alteraciones del vinagre. g) Se ha obtenido vinagre a partir de diferentes sustratos. h) Se ha reconocido el valor de la maduración en la obtención del vinagre.
RA4. Controla la obtención de bebidas espirituosas, relacionando las materias primas con las características del producto final.	a) Se han reconocido las principales bebidas espirituosas y sus procesos de obtención. b) Se han caracterizado los diferentes tipos de aguas empleados en la elaboración de bebidas espirituosas. c) Se ha valorado la influencia del envejecimiento en las características finales de las bebidas espirituosas. d) Se han secuenciado las fases de obtención de bebidas espirituosas, fermentación, destilación, añejamiento y mezcla. e) Se ha interpretado la normativa asociada a las bebidas espirituosas. f) Se ha valorado el alcohol etílico como agente conservante. g) Se ha reconocido el etiquetado de las bebidas espirituosas.

RA5. Controla la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos, licores, aguardientes y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.	a) Se han caracterizado los procesos de elaboración de vinos aromatizados y aperitivos. b) Se han reconocido los procesos de elaboración de licores y aguardientes. c) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. d) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctivas. e) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos a emplear. f) Se han descrito los riesgos asociados a las industrias de destilación y derivadas.

MATERIA: INDUSTRIAS DERIVADAS. **NIVEL: GSVI2º** **CURSO: 21/22**

BLOQUES TEMÁTICOS *(*OPCIONALES)

Bloque 1	Título
1	Valorización de subproductos vinícolas
2	Control de procesos de destilación vínica
3	Elaboración de vinagre
4	Elaboración de bebidas espirituosas
5	Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos, licores, aguardientes y otras bebidas.

RELACIÓN DE UNIDADES CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN // ORGANIZACIÓN EN HORAS *(Adaptación de la secuenciación de contenidos a las características del centro y su entorno).*

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	TEMPORALI-ZACIÓN (horas)	PONDERACION EN LA CALIFICACION.
2ª EVALUACIÓN	1	1	**APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS VINÍCOLAS.**	15	15%
	2	2	**CONTROL DE PROCESOS DE DESTILACIÓN VÍNICA.**	15	15%
	3	3	**ELABORACIÓN DE VINAGRE. Clásico y de frutas.**	25	25%
3ª EVALUACIÓN	4	4	**ELABORACIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.**	25	20%
	5	5	**ELABORACIÓN DE VINOS AROMATIZADOS, APERITIVOS, LICORES, AGUARDIENTES Y OTRAS BEBIDAS.CERVEZA.**	25	25%
			TOTAL HORAS:	105	100%

RELACIÓN DE BLOQUES TEMÁTICOS CON PRÁCTICAS DE LABORATORIO

*En rojo las prácticas de laboratorio

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	TEMPORALI-ZACIÓN (horas)
2ª EVALUACIÓN	1	1	APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS VINÍCOLAS. Cremas y aceites.	15
	2	2	CONTROL DE PROCESOS DE DESTILACIÓN VÍNICA Destilación de vinos, identificando y recogiendo las diferentes fracciones del destilado ELABORACION DE GINEBRA.whisky.	15
	3	3	ELABORACIÓN DE VINAGRE Elaboración de vinagre. Cata de vinagre.	25
3ª EVALUACIÓN	4	4	ELABORACIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS Elaboración de aguardientes de vino. Cream Pale Cream..	25
	5	5	ELABORACIÓN DE VINOS AROMATIZADOS, APERITIVOS, LICORES, AGUARDIENTES Y OTRAS BEBIDAS Elaboración de Vermout. Elaboración de licores.Cerveza. Elaboración de sidra.	25
			TOTAL HORAS:	105

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.

5.- DESARROLLO DE UNIDADES DIDÁCTICAS Y CONTENIDOS.

		RA	CE						
RA1. VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS VINÍCOLAS. OBJETIVOS: g, k, l, ñ. COMPETENCIAS: g, h,j,k,n,ñ,p.		**1**	**a**	**b**	**c**	**d**	**e**	**f**	**g**
		15%							
CONTENIDOS. **Aprovechamiento de raspones.** **Aprovechamiento de los orujos: fertilizantes, alimentación animal, combustible y enocianina.** **Aprovechamiento de las pepitas: aceite de semilla de uva, alimentación animal y taninos.** **Otros aprovechamientos: hojas y sarmientos, levaduras de lías, tartratos y otros.** **Aprovechamiento energético de los subproductos.** **Aplicaciones en la industria.** **Importancia económica dentro del sector vitivinícola.** **Gestión adecuada de los residuos y vertidos generados.** **Determinación de parámetros analíticos para su valoración.**									

	RA		CE					
RA2: **CONTROL DE PROCESOS DE DESTILACIÓN VÍNICA** OBJETIVOS: c, g, k, l, ñ. COMPETENCIAS: c, g,h, j, k, n,ñ p.	**2**	**a**	**b**	**c**	**d**	**e**	**f**	**g,h.i.**
• **-Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares.** • **-Normativa.** • **-Principios/fundamentos de la destilación. Leyes de la destilación (mezclas binarias, terciarias y otras).** • **-Equipos de destilación: composición, funcionamiento, regulación.** • **-Materias primas: preparación y acondicionamiento.** • **-Destilación discontinua (alambique, tipos).** • **-Destilación continua (columnas de destilación, elementos y componentes, clases).** • **-Rectificación.** • **-Diferentes tipos de destilados: alcoholes, flemas y holandas.** • **-Composición química de los destilados.** • **-Destilación de orujos.** • **-Destilación de vinos.** • **-Determinación de productos volátiles en destilados.** • **-Normas de seguridad en el proceso de destilación y almacenamiento de destilados.** • **-Evolución histórica de los destilados.**	**15%**							

	RA		CE					
RA3: ELABORACIÓN DE VINAGRE. OBJETIVOS: c, g, k, l, ñ. COMPETENCIAS: c, g, h, j, k, n, ñ, p.	**3**	**a**	**b**	**c**	**d**	**e**	**f**	**g, h.**
– **. Origen. Composición química del vinagre. Normativa.** – **Fermentación acética: Bacterias acéticas.** – **Tratamientos previos al vino para la elaboración del vinagre.** – **Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.** – **Tratamientos previos al vino para la elaboración del vinagre.** – **Diferentes sistemas de producción: Artesanales e industriales (Orleáns, Frings, luxemburgués y otros).** – **Características de los diferentes tipos de vinagre (Módena, Jerez, Montilla-Moriles, Condado de Huelva y otros). Envejecimiento.** – **Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado.** – **Determinaciones analíticas.** – **Alteraciones del vinagre y medidas correctoras.**	**25%**							

	RA			CE				
RA4: OBTENCION DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS. OBJETIVOS: c, g, k, l, ñ. COMPETENCIAS: c, g, h, j, k, h ,ñ ,p.	**4**	**a**	**b**	**c**	**d**	**e**	**f**	**g**
• **Denominaciones geográficas y específicas de bebidas espirituosas. Normativa.** • **Materias primas. Clasificación. Propiedades.** • **Elaboraciones. Operaciones de proceso. Secuenciación. Equipos.** • **Envejecimiento.** • **Aguardientes de vino (Brandy, Coñac, Armañac y Pisco).** • **Aguardientes de orujo de uva (Orujo gallego, Marc y Grappa).** • **Otras bebidas espirituosas de origen no vínico.** • **Valoración del alcohol etílico como agente conservante.** • **Caracterización de las etiquetas de las bebidas espirituosas.**	**25%**							

	RA			CE			
RA5: : ELABORACIÓN DE VINOS AROMATIZADOS, APERITIVOS, LICORES, AGUARDIENTES Y OTRAS BEBIDAS.		a	b	c	d	e	f
OBJETIVOS: c, g, k, l, ñ. COMPETENCIAS: c, g, h, j, k, h , ñ,p.	**4**						
• **Origen, descripción y clasificación de vinos aromatizados, aperitivos vínicos y no vínicos, licores y aguardientes.** • **Especies vegetales utilizadas en la elaboración de vinos aromatizados y aperitivos. Proporciones.** • **Diferentes formas/técnicas de elaboración de vinos aromatizados y aperitivos: maceración y adición de extractos. Prácticas permitidas.** • **Materias primas en licores y aguardientes. Proporciones.** • **Métodos de preparación de licores y aguardientes: maceración, destilación y mezclado.** • **Obtención de licores sin alcohol: operaciones de proceso y secuenciación.** • **Equipos y utillaje en la elaboración de licores y aguardientes: tanques de maceración, trituradores, prensas, lavadoras, filtros, digestores y alambiques.** • **Operaciones de acabado. Secuenciación.** • **Mostos y zumos de uva: Caracterización, tipos, normativa, operaciones de proceso y equipos.** • **Determinación de parámetros analíticos básicos.** • **Uso eficiente de los recursos energéticos.** • **Legislación.**	**25%**						

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 de la legislación aplicable en tema medioambiental.

6.2.- Estrategias Metodológicas

a) 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 destaco 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).

b) 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 de los propósitos de la acción didáctica, las tareas a realizar y los recursos necesarios para su ejecución a lo largo del curso, pare 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 práctico.
- 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 estudiarlo.
- 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 consultarlo.
- 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 en caso de una 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.
-
- Para el periodo excepcional se desarrollarán unas pruebas prácticas por videoconferencias en las que proponemos realización de analíticas reales y haremos unas preguntas para saber si el modo de proceder a la hora de realizar las analíticas sería correcto

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

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

- ✓ Plataforma 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.

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	TEMPORALI-ZACIÓN (horas)		TEMPORALIZACIÓN A DISTANCIA.
	EN ROJO LAS ACTIVIDADES.				D.D.	O.T.A.C.
2ª EVALUACIÓN	1	1	**APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS VINÍCOLAS.** Cremas y aceites.	15	7	8
	2	2	**CONTROL DE PROCESOS DE DESTILACIÓN VÍNICA.** Destilación de vinos, identificando y recogiendo las diferentes fracciones del destilado ELABORACION DE GINEBRA.whisky	15	7	8
	3	3	ELABORACIÓN DE VINAGRE Elaboración de vinagre. Cata de vinagre.	25	12	13
3ª EVALUACIÓN	4	4	**ELABORACIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.** Elaboración de aguardientes de vino. Cream Pale Cream..	25	12	13
	5	5	ELABORACIÓN DE VINOS AROMATIZADOS, APERITIVOS, LICORES, AGUARDIENTES Y OTRAS BEBIDAS Elaboración de Vermout. Elaboración de licores.Cerveza. Elaboración de sidra.	25	12	13
			TOTAL HORAS:	105	50	55

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

En cuanto a materiales para las prácticas, serán: equipos, reactivos, muestras y material de laboratorio necesarios para la realización de las prácticas propuestas en esta programación, así como la documentación técnica. Estos materiales, equipos y recursos didácticos a utilizar en est3e 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 están 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 **Industrias Derivadas** son:

RECURSOS DIDÁCTICOS:

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

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA:

Tít R**ECURSOS Y MATERIALES.**

- LIBRO DE TEXTO:
  Título: Tratado de Enología
  Autor: José Hidalgo Togores
  Ediciones Mundi Prensa
  2ª Edición 2010
  ISBN: 978 – 84 – 8476 – 531 – 8

- LIBRO DE TEXTO:
  Título: Fundamentos Científicos y Tecnológicos
  Autor: Claude Flanzy
  Ediciones Mundi Prensa
  2ª Edición 2003
  ISBN: 84 – 8476 – 074– X

- LIBRO DE TEXTO:
  Título: El vinagre de vino
  Autor: Concepción Llaguno
  Consejo Superior de Investigaciones Científicas
  2ª Edición
  ISBN: 84 – 00– 07205 – 7

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

-OTROS TITULOS ESPECIFICOS SOBRE GINEBRA, VERMUT O CERVEZA.

OTROS RECURSOS Y MATERIALES
(Recoger el uso que se hace de las TIC)

-Materiales didácticos de referencia elaborados por el profesor docente del módulo.
-Publicaciones actuales de internet:

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

-Materiales TIC:

- Simulador de Formación Profesional de Industrias Alimentarias. http://www.fiab.es/archivos/simulaciones/entrada/contenido/default.htm

Webs para consultas.

- https://www.montillamoriles.es/es/
- https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/web/

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 *(Especificar rúbricas de evaluación).*

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 efectuará a la cifran 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.

La nota final se obtendrá una vez superados todos los RESULTADOS DE APRENDIZAJE del módulo.

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.

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.
- 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…..
- 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, informes de laboratorio, trabajos de investigación y procedimientos de laboratorio).
- 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:

$$\textbf{NOTA FINAL} = RA_1*0{,}15 + RA_2*0{,}15 + RA_3*0{,}25 + RA_4*0{,}25 + RA_5*0{,}25$$

La <u>calificación informativa trimestral</u> 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 superados **todos los resultados de aprendizaje** establecidos en el módulo.
- 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.
- 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 INDUSTRIAS DERIVADAS, se producirá al faltar un total de horas, antes de esto debemos informar al alumno realizando los siguientes apercibimientos:

- Primer apercibimiento a las 16 faltas,
- Segundo apercibimiento a las 24 faltas
- Tercer apercibimiento y pérdida de evaluación continua a las *32*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

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

Evaluación	Unidades de trabajo	Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	**<u>Ponderación sobre la nota final</u>**
2ª Ev.	UT 1	RA1	a, b, c, d, e, f, g, h, i.	**15%**
	UT 2	RA2	a, b, c, d, e, f, g, h, i.	**15%**
	UT 3	RA3	a, b, c, d, e, f, g, h	**25%**
3ª Ev.	UT 4	RA4	a, b, c, d, e, f	**25%**
	UT 5	RA5	a ,b, c, d, e, f, g	**25%**
				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 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 alumnado que no haya superado los RESULTADOS DE APRENDIZAJE establecidos para el módulo en el mes de junio no aprobará el módulo.

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:

- Prueba objetiva de los contenidos teóricos del curso (50%).
- Pruebas prácticas de al menos 3 de las prácticas realizadas a lo largo del curso (50%).

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.

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 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, 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.
- 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 conllevará la superación de las anteriores) **Y 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:

2º Evaluación: del 17 de diciembre de 2021 al 23 de marzo de 2022
3º Evaluación: del 24 de marzo al 31 de mayo de 2022

La FCT es realizada entre el 15 de septiembre al 17 de diciembre del 2021, 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/ó 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.

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