



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS
Módulo Profesional:	MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS
Grupo:	GMAV 1º
Horas del Módulo:	Nº horas: 192 ANUALES (6 HORAS SEMANALES; 32 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	UC0546_Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
Normativa que regula el título	<i>REAL DECRETO 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y se fijan sus enseñanzas mínimas.</i> <i>ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos</i>
Profesor	Especialidad: 590 (PES) 116 (PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA) Nombre: Ana María Marchán Luna

2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

- 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.
- j) Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
- 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.
- u) Reconocer las oportunidades de negocio identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando los controles básicos y registrando los resultados.
- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) //CRITERIOS DE EVALUACIÓN r

Nº	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
1	<i>Identifica las materias primas oleícolas, vinícolas y de otras bebidas describiendo sus características</i>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han clasificado las principales materias primas de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. b) Se han descrito las características físicas y químicas de las materias primas. c) Se han relacionado las características de las materias primas con su función tecnológica. d) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada materia prima. e) Se han descrito los principales defectos higiénico-sanitarios que pueden presentar las materias primas. f) Se han identificado las medidas correctoras cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas
2		



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

	<p><i>Caracteriza los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares describiendo su función tecnológica</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha reconocido la legislación asociada a la utilización de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares. b) Se ha reconocido la legislación específica relacionada con la indicación de los aditivos en el etiquetado. c) Se han caracterizado las funciones tecnológicas de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. d) Se ha relacionado el tipo de dosificación de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares con el efecto esperado. e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. f) Se han identificado las medidas de seguridad durante el manejo de los productos. g) Se ha valorado la importancia de una correcta dosificación.
<p>3</p>		<ul style="list-style-type: none"> a) Se han caracterizado las variedades de aceitunas, uvas y otras materias primas y su aptitud tecnológica. b) Se han reconocido las principales labores culturales utilizadas en el cultivo de las aceitunas y uvas. c) Se ha valorado la influencia de las técnicas culturales empleadas en la calidad de la materia prima producida.



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

	<p><i>Identifica las técnicas de producción de la materia prima valorando su influencia en la calidad del producto</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> d) Se han descrito los métodos de control de la maduración para determinar el momento óptimo de recolección. e) Se han identificado los criterios de selección de la materia prima. f) Se han realizado los controles de madurez para fijar la fecha de recolección. g) Se han descrito los controles básicos para determinar el estado de la materia prima. h) Se han reconocido las técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente.
<p>4</p>	<p><i>Caracteriza los productos finales y subproductos relacionándolos con su proceso de elaboración y reconociendo sus propiedades</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito las características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales. b) Se han descrito los principales procesos de elaboración en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. c) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas que sufre la materia prima. d) Se ha reconocido la función de las levaduras y bacterias en el proceso y su influencia en la calidad. e) Se han enumerado las desviaciones más frecuentes del proceso y sus medidas correctoras. f) Se han relacionado las características del producto final con su proceso de elaboración.



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

		<ul style="list-style-type: none"> g) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales. h) Se han identificado los principales subproductos originados en el proceso productivo y su valorización. i) Se han valorado las repercusiones ambientales de los subproductos originados en la industria oleícola y vinícola. j) Se ha mantenido una actitud innovadora para conocer nuevos productos o variantes de productos ya existentes.
<p>5</p>	<p><i>Describe los controles básicos del producto reconociendo sus fundamentos</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito los principales controles básicos. b) Se han reconocido los fundamentos físicos y químicos de los métodos de control. c) Se han identificado los equipos e instrumentos de análisis y controles básicos. d) Se han reconocido los procedimientos y métodos de muestreo e) Se han reconocido los intervalos óptimos de los parámetros que se van a controlar. f) Se han interpretado los resultados de los controles. g) Se ha reconocido la documentación para el registro de los controles realizados. h) Se han identificado las medidas de higiene, seguridad y prevención de



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

		<p>riesgos laborales durante la realización de los controles.</p> <p>i) Se ha valorado el rigor, orden y limpieza como elemento imprescindible en la realización de los controles básicos</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Dado que es un módulo de primero, no tiene sentido hablar de resultados de aprendizaje y criterios de evaluación no adquiridos.

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



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉICOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN	
1ª EVALUACIÓN	I: LA UVA	1	Botánica y morfología de la vid	18	
		2	Principales variedades de uva	18	
		3	El cultivo de la vid	18	
		4	Plagas y enfermedades de la vid	16	
2ª EVALUACIÓN	I: LA UVA	5	Tipos de vinos, producción, almacenamiento y conservación	15	
		II: LA ACEITUNA	6	Botánica y morfología del olivo	16
			7	Variedades de olivo	18
			8	El cultivo del olivo	18
3ª EVALUACIÓN	II: LA ACEITUNA	9	Plagas y enfermedades del olivo	16	
		10	Clasificación de aceites de oliva, producción, almacenamiento y conservación	15	
	III: CONTROLES BÁSICOS DE PRODUCTO	11	Controles básicos de aceites y vinos	10	
	IV: ADITIVOS Y COADYUVANTES	12	Aditivos y coadyuvantes	7	
	V: OTRAS BEBIDAS	13	Otras bebidas: cerveza, sidra...	7	
TOTAL HORAS				192 horas	



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉICOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

5.- DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.

		RA	CE
U.D. 1: BOTÁNICA Y MORFOLOGÍA DE LA VID		1	a, b, c, d.
Objetivos generales	a, b, p, u	6 %	
Competencias relacionadas	a		
Contenidos desarrollados			
<ul style="list-style-type: none"> • Características físicas de las materias primas de la industria vinícola: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Morfología de la vid y de la uva. ✓ Fisiología de la vid. ✓ Estados fenológicos de la vid. • Características químicas de las materias primas de la industria vinícola: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Evolución de la uva. • Función tecnológica de las materias primas • Condiciones de almacenamiento y conservación de las materias primas 			

		RA	CE
U.D. 2: PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA		3	a.
Objetivos generales	a, b, p, u	3 %	
Competencias relacionadas	a		
Contenidos desarrollados			
<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de las variedades de uvas. Aptitud tecnológica y agronómica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Variedades de uva; usos tecnológicos. ✓ Variedades empleadas en la DO Montilla-Moriles. ✓ Uvas para pasificación. ✓ Pedro Ximénez. 			



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

		RA	CE
U.D. 3: EL CULTIVO DE LA VID		3	b, c, d, e, f, g, h
Objetivos generales	p, u	13 %	
Competencias relacionadas	a, ñ.		
Contenidos desarrollados <ul style="list-style-type: none"> • Producción de la materia prima. Principales técnicas de cultivo. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Necesidades térmicas, de iluminación y pluviométricas de la vid. ✓ Plantación del viñedo: épocas de plantación, métodos de plantación, portainjertos de la vid. ✓ Abonado de la vid. ✓ Riego de la vid. ✓ Poda de la vid. • Madurez de la materia prima. Métodos de control. Establecimiento de la fecha de recolección. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Calidad de la uva y momento de vendimia. • Recolección de la materia prima. Influencia en la calidad. • Criterios de selección de la materia prima. Toma de muestras y controles básicos en la uva. • Técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente. Producción ecológica, integrada y otras. <p>PRÁCTICAS: CONTROL DE MADUREZ DE LA UVA PARA FIJAR FECHA DE RECOLECCIÓN: pH, grados brix, grado alcohólico probable, análisis sensorial...</p>			

		RA	CE
U.D. 4: PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID		1	e, f.
Objetivos generales	a, b, k	5 %	
Competencias relacionadas	a.		
Contenidos desarrollados <ul style="list-style-type: none"> • Defectos higiénico-sanitarios de las materias primas. Normativa de calidad de las materias primas. Defectos ocasionados por plagas y enfermedades del viñedo. Tratamientos. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Alteraciones fisiológicas; corrimiento. ✓ Principales plagas. • Medidas correctoras cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas. 			



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

		RA	CE
U.D. 5: TIPOS DE VINOS, PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN		4	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j
Objetivos generales	j, p.	10.66 %	
Competencias relacionadas	a, j, ñ.		
Contenidos desarrollados			
<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de los principales productos finales: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Clasificación de los vinos. ✓ D.O. de vinos españoles. • Proceso de elaboración del vino. Concepto, tipos, características. Procesos artesanales e industriales. Diagramas de flujo. • Procesos de fermentación. Microorganismos implicados. • Desviaciones. Medidas correctoras. • Características de los productos finales. • Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración. • Condiciones de almacenamiento y conservación de los vinos. • Subproductos vinícolas. Implicaciones ambientales. • Actitud innovadora ante nuevos productos o variantes de los ya existentes. 			

		RA	CE
U.D. 6: BOTÁNICA Y MORFOLOGÍA DEL OLIVO		1	a, b, c, d.
Objetivos generales	a, b, p, u.	6 %	
Competencias relacionadas	a, j, ñ.		
Contenidos desarrollados			
<ul style="list-style-type: none"> • Características físicas de las materias primas de la industria oleícola: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Botánica y morfología del olivo. ✓ Fisiología del olivo. ✓ Estados fenológicos del olivo. • Características químicas de las materias primas de la industria oleícola: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Evolución de la aceituna. • Función tecnológica de las materias primas • Condiciones de almacenamiento y conservación de las materias primas 			



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉICOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

		RA	CE
U.D. 7: PRINCIPALES VARIEDADES DE OLIVO		3	a.
Objetivos generales	a, b, p, u.	3 %	
Competencias relacionadas	a.		
Contenidos desarrollados			
<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de las variedades de aceituna. Aptitud tecnológica y agronómica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Variedades de olivo. ✓ Usos tecnológicos. 			

		RA	CE
U.D. 8: EL CULTIVO DEL OLIVO		3	b, c, d, e, f, g.
Objetivos generales	p, u.	12 %	
Competencias relacionadas	a, ñ.		
Contenidos desarrollados			
<ul style="list-style-type: none"> • Producción de la materia prima. Principales técnicas de cultivo. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Técnicas de reproducción en el olivo. ✓ Marco de plantación. ✓ Mantenimiento del suelo. ✓ Fumigaciones. ✓ Riego. ✓ Abonado. ✓ Poda. • Madurez de la materia prima. Métodos de control. Establecimiento de la fecha de recolección. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Calidad de la aceituna y momento de la recogida. • Recolección de la materia prima. Influencia en la calidad. • Criterios de selección de la materia prima. Toma de muestras y controles básicos en la aceituna. • Técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente. Producción ecológica, integrada y otras. 			



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉICOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

		RA	CE
U.D. 9: PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL OLIVO		1	e, f.
Objetivos generales	a, b, k.	5 %	
Competencias relacionadas	a.		
Contenidos desarrollados <ul style="list-style-type: none"> • Defectos higiénico-sanitarios de las materias primas. Normativa de calidad de las materias primas. Defectos ocasionados por plagas y enfermedades del viñedo. Tratamientos. ✓ Agentes causantes de daños de origen parasitario. ✓ Agentes causantes de daños de origen no parasitarios. • Medidas correctoras cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas. 			

		RA	CE
U.D. 10: CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA. PRODUCCIÓN. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN.		4	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j.
Objetivos generales	j, p.	10.66 %	
Competencias relacionadas	a, j, ñ.		
Contenidos desarrollados <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de los principales productos finales: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Clasificación de aceites. • Proceso de elaboración de aceites de oliva. Concepto, tipos, características. Diagramas de flujo. • Desviaciones. Medidas correctoras. • Características de los productos finales. • Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración. • Condiciones de almacenamiento y conservación de los aceites. • Subproductos oleícolas. Valorización. Implicaciones ambientales. • Actitud innovadora ante nuevos productos o variantes de los ya existentes. 			



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉICOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

		RA	CE
U.D. 11: CONTROLES BÁSICOS DE ACEITES Y VINOS		5	a, b, c, d, e, f, g, h, i
Objetivos generales	k, p	10 %	
Competencias relacionadas	j, ñ.		
Contenidos desarrollados <ul style="list-style-type: none"> Fundamentos físicos y químicos de los controles básicos. Métodos y procedimientos de muestreo. Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de aceites de oliva. Orujos y alpechines. Equipos e instrumentación básica. Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de vinos y otras bebidas. Recuento de levaduras. Grado alcohólico, densidad, acidez y otros. Equipos e instrumentación básica. Registro de resultados. Documentación. Interpretación de resultados. Intervalos óptimos de los parámetros a controlar. Medidas de higiene, seguridad y PRL en la toma de muestras y en la realización de los ensayos. Importancia del orden, rigor y limpieza en los controles básicos de los productos. <p>PRÁCTICA LABORATORIO: controles básicos de aceites y vinos (acidez, densidad, grado alcohólico, recuento de levaduras...).</p>			

		RA	CE
U.D. 12: ADITIVOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS.		2	a, b, c, d, e, f, g.
Objetivos generales	a, b, k.	7 %	
Competencias relacionadas	a, j.		
Contenidos desarrollados <ul style="list-style-type: none"> Normativa específica relacionada con el uso de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares. Indicación de los aditivos en el etiquetado. Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos, dosis, modo de empleo. Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares. Almacenamiento y conservación. Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares. 			



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

U.D. 13: OTRAS BEBIDAS: CERVEZA, SIDRA....		RA		CE
		1	4	a, b, c, d.
Objetivos generales	a, b, j, k, p, u.	6 %	2.66 %	b, d
Competencias relacionadas	a, j, ñ.			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Materias primas en la industria cervecera ✓ Proceso de elaboración de la cerveza. Diagrama de flujo. ✓ Materias primas en la industria de la sidra ✓ Proceso de elaboración de la sidra. Diagrama de flujo 				
PRÁCTICAS: cata de cerveza y de sidra				

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

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

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

6.2.- Estrategias Metodológicas

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

- Intentamos que el alumno/a sea sujeto de su propio aprendizaje mediante una metodología activa en la que éste/a va descubriendo cómo los hechos descritos en la situación profesional tienen unas consecuencias que van a ser parte de su futura práctica profesional.
- El aprendizaje teórico se basa en material suministrado de bibliografía a la que se hace referencia más adelante, la propia biblioteca del Centro, trabajos y estudios relacionados y otro material obtenido de páginas web especializadas.
- El aprendizaje funcional se concreta en la realización de visitas activas a los distintos puntos de interés que se citan como actividades complementarias y que tienen como objetivo desarrollar las capacidades propias de la profesión, así como la presencia en muestras y ferias monográficas de especial relevancia.
- Los conceptos se desarrollan no sólo como adquisición de conocimientos aislados, sino que se relacionan en un centro de referencia común: la actividad profesional en distintas empresas del sector que se adoptan como modelo.



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉICOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

- Se realiza trabajo en grupo siempre que se pueda mantener la distancia de seguridad con el objetivo de fomentar el debate y la puesta en común de ideas entre sus miembros, fomentando el contraste de opiniones y el respeto a la pluralidad de ideas.

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

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

- **Pruebas objetivas:**
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
 - Contesta correctamente a lo que se le pregunta.
 - Se calificará con la plantilla correspondiente.
- **Actividades y Trabajos:**
Las actividades deberán recogerse en el cuaderno del alumnado. 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.



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

- 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.

Los trabajos podrán ser escritos (con su correspondiente rúbrica dependiendo del tipo de trabajo) u orales (se muestra rúbrica en el apartado 8).

- Pruebas prácticas en taller almazara y laboratorio:

Para evaluar los conocimientos y la forma de organizarse del alumnado en el puesto de trabajo se utilizarán rúbricas de evaluación.

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

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

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

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN EN DOCENCIA ONLINE

Al igual que en el caso de docencia presencial, tendremos diferentes Instrumentos de Evaluación asociados a cada criterio de evaluación y que serían:

A) Trabajo individual; realizado en el domicilio del alumnado, valorando tanto la corrección de las actividades como el cumplimiento de plazos de entrega definidos por parte del profesor.

B) Pruebas online, que tendrán carácter periódico y que puede constar de las siguientes partes:

- **Cuestiones de carácter teórico práctico;** consistentes en preguntas tipo test en las que solo una de ellas es correcta con penalización de las respuestas incorrectas (en función de la esperanza matemática a partir del número de opciones).
- **Resolución de ejercicios prácticos;** que versarán acerca de los contenidos de las unidades implicadas.

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

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



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉICOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

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

✓ Plataforma Google Classroom.

	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN PRESENCIAL	TEMPORALIZACIÓN DISTANCIA	
				D.D.	O.T.
1ª EVALUACIÓN	1	Botánica y morfología de la vid	18	9	9
	2	Principales variedades de uva	18	9	9
	3	El cultivo de la vid	18	9	9
	4	Plagas y enfermedades de la vid	16	8	8
2ª EVALUACIÓN	5	Tipos de vinos, producción, almacenamiento y conservación	15	8	7
	6	Botánica y morfología del olivo	16	8	8
	7	Variedades de olivo	18	9	9
	8	El cultivo del olivo	18	9	9
3ª EVALUACIÓN	9	Plagas y enfermedades del olivo	16	8	8
	10	Clasificación de aceites de oliva, producción, almacenamiento y conservación	15	8	7
	11	Controles básicos de aceites y vinos	10	5	5
	12	Aditivos y coadyuvantes	7	4	3
	13	Otras bebidas: cerveza, sidra...	7	4	3
				192 h	

7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

No hay libro de texto de este módulo. A los alumnos se les facilitan los temas elaborados por la profesora.

La bibliografía utilizada es la siguiente:



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉICOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

-EL CULTIVO DEL OLIVO.

Autor: Diego Barranco.

Editorial: Junta de Andalucía.

-VARIEDADES DEL OLIVO EN ESPAÑA.

Autor: Luis Rallo.

Editorial: Junta de Andalucía.

-MANUAL DEL ACEITE DE OLIVA.

Autor: Ramón Aparicio.

Editorial: AMU.

-TRATADO DE VITICULTURA GENERAL.

Autor: José Hidalgo Togores.

Editorial: Mundi-prensa.

-MANUAL DE VITICULTURA.

Autor: Reyner.

Editorial: Mundi-prensa.

-LICORES, guía práctica

Autor: David Zurdo

Editorial: BonVivant

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

- Fotocopias.
- Manuales de trabajo.
- Presentaciones PowerPoint.
- Páginas y recursos webs de interés: OIV, MAPA...
- Ejercicios, documentos didácticos y supuestos prácticos.
- Documentación gráfica.
- Cursos IFAPA.
- Visita instalaciones.

Materiales TIC:

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

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



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉICOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

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

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

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

8.1. Criterios de calificación

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.

Los **criterios de calificación** serán las ponderaciones que aparecen en la tabla del punto 8.2.

Para poder realizar la calificación, se asociará un **instrumento de evaluación** a cada uno de los criterios de evaluación correspondientes a los Resultados de Aprendizaje del módulo que se programa. A continuación, aparecen los **instrumentos de evaluación** que se emplearán a lo largo del curso:

- Pruebas objetivas:

Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:

- Contesta correctamente a lo que se le pregunta.
- Se calificará con la plantilla (solucionario) correspondiente.

- Actividades y Trabajos:

Deberán recogerlas en su cuaderno. 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.
- Aquellas actividades de carácter oral se evaluarán con la siguiente rúbrica:



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

ITEM	MUY BIEN (4)	BIEN (3)	REGULAR (2)	INSUFICIENTE (1)
Contenido	La información expuesta es muy completa y demuestra completo entendimiento del tema	La información expuesta es completa y demuestra entendimiento del tema	La información expuesta es escasa y demuestra entendimiento de partes del tema	La información expuesta es muy escasa y no parece entender muy bien del tema
Expresión	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con gran claridad todo el tiempo	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con claridad la mayoría del tiempo	En ocasiones cuesta seguir la exposición, pues no se expresa con total claridad	Cuesta seguir la exposición y titubea en la mayor parte del discurso
Formato	Se ajusta completamente a las normas de formato establecidas	Hay una o dos normas de formato que no cumple	Hay más de dos normas de formato que no cumple	No cumple ninguna norma de formato
Expresión corporal y contacto visual	La postura y los gestos son muy adecuados. Mira a todos los compañeros con total naturalidad mientras habla	La postura y los gestos son adecuados. Mira a los compañeros la mayoría del discurso	La postura y los gestos no son adecuados en ciertas ocasiones. Mira a los compañeros en algunos momentos	No mantiene la postura y gestos propios de una exposición oral. Apenas mira a sus compañeros durante el discurso
Tiempo	Se ajusta perfectamente al tiempo establecido para la exposición.	-	Se excede/no alcanza el tiempo establecido para la exposición.	-



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

Bibliografía	Incluye 3 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 2 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 1 fuente bibliográfica fidedigna	No incluye fuentes o incluye fuentes bibliográficas de escasa o nula veracidad
--------------	---------------------------------------------------	---------------------------------------------------	------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

- Pruebas prácticas en taller almazara y laboratorio:
 - o Para evaluar los conocimientos y la forma de organizarse del alumnado en el puesto de trabajo se utilizarán **rúbricas** de evaluación.

Estas **rúbricas** contendrán los criterios de evaluación que la actividad contemple evaluar, asociados a su correspondiente RA. Se establecerán distintos ítems (permiten describir el/los criterios utilizados para evaluar el trabajo del alumno/a), que variarán según el tipo de criterio evaluado. Cada uno de los ítems se describirá y puntuará con la siguiente escala: MUY BIEN (4 puntos), BIEN (3 puntos), REGULAR (2 puntos), INSUFICIENTE (1 punto). La puntuación máxima dependerá del número de ítems que contemple la rúbrica, y puede expresarse con la siguiente fórmula:

$$\boxed{\text{Número de ítems} \times 4 \text{ puntos}}$$

Por ejemplo, si nos fijamos en la rúbrica que recoge esta programación para la evaluación de exposiciones orales, podemos observar que contiene 6 ítems. Así, la puntuación máxima que se puede alcanzar es de $\boxed{6 \text{ ítems} \times 4 \text{ puntos} = 24 \text{ puntos}}$. En base a este método de puntuación, se harán las ponderaciones correspondientes para ofrecer al alumnado una nota sobre 10.

Cuando la naturaleza de la actividad práctica no se preste a la evaluación mediante rúbricas se empleará otro instrumento de evaluación, concretamente la **lista de cotejo**. En este caso se trata de un instrumento de puntuación dicotómica, donde cada ítem acepta solo dos alternativas (sí/no, logrado/no logrado, presente/ausente).

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

Cada evaluación el alumno llevará la nota media de los RA trabajados en dicha evaluación sin considerar la ponderación sobre la nota final, esta información podrá darse personalmente al alumno si lo solicita, pero al ser necesario poner una nota orientativa sobre la evolución del alumno, esta será indicadora de la superación o no de los RA trabajados, de modo que si tiene menos de un 5 en el boletín de calificación esto indicará que existe uno o varios de los RA trabajados que no han sido alcanzados, con lo que se requerirá la realización por parte del alumno de aquellas actividades de recuperación que el docente considere adecuados.



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

La nota final será la suma de las calificaciones obtenidas en cada Resultado de Aprendizaje y ponderadas según el porcentaje que hemos indicado en la tabla anterior. Se considerará aprobado al alumno que obtenga un cinco o más tras realizar los cálculos anteriores.

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

Resultado Aprendizaje	Criterio de Evaluación Curricular	<u>Ponderación sobre la nota final</u>	Unidades de trabajo	Evaluación
RA1	a,b,c,d,e,f,	28 %	1, 4, 6, 9, 13	1ª, 2ª, 3ª
RA2	a,b,c,d,e,f,g	7 %	12	3ª
RA3	a,b,c,d,e,f,g,h	31 %	2, 3, 7, 8	1ª, 2ª
RA4	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	24%	5, 10, 13	2ª, 3ª
RA5	a,b,c,d,e,f,g,h,i	10%	11	3ª

$$\text{Nota final} = ((RA1 \times 28\%) + (RA2 \times 7\%) + (RA3 \times 31\%) + (RA4 \times 24\%) + ((RA5 \times 10\%))$$

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

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

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

Según el artículo 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación: “La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉICOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22
superiores a 5 y negativas las restantes”.

En los estudios de Formación Profesional reglada es imprescindible la asistencia a clase. Puesto que surgen situaciones a lo largo del curso académico que pueden impedir que el alumno asista a todas las clases, el profesorado llevará un control de las ausencias de cada alumno en sus módulos o materias.

En el Centro se establece un porcentaje máximo de ausencias (justificadas o no justificadas) de hasta un 20% de las horas establecidas en cada módulo o materia. Llegado a este punto el alumno/a pierde el derecho a la evaluación continua. En este caso tendrá derecho a realizar una(s) prueba(s), por el contenido de toda la materia que se diseña(n) específicamente para el alumnado que está en esta situación.

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

- MÓDULO 192 horas: Por acumulación de faltas cuando supere el 20 % de las horas lectivas totales del módulo (38 horas), efectuándose previamente 3 apercibimientos por escrito, el primer apercibimiento a las 13 faltas; el segundo a las 26 faltas y el tercero a las 38 faltas.

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

- Plazo máximo de 5 días lectivos desde su reincorporación al centro
- En el caso del alumnado mayor de edad, no será suficiente el documento general de justificación, sino que deberá de aportar el documento emitido por el Organismo correspondiente (asistencia médica, asistencia al Juzgado...)

El Protocolo de actuación a seguir para la pérdida de la evaluación continua es el siguiente:

El profesor(a) notifica al tutor(a) cada apercibimiento o la pérdida de la evaluación continua. El tutor(a) comunicará cada hecho al alumno/a mediante documento registrado en el registro de secretaría del Centro y obteniendo un acuse de recibo. En caso de menores de edad, los que firmarán la recepción de la comunicación o acuse de recibo serán los tutores o representantes legales.

Si la pérdida de la evaluación continua se produce cuando queden dos semanas para la finalización del régimen ordinario de clases, no se produciría la pérdida y continuaría el proceso de evaluación como al resto del alumnado, sin que esto deje de ser motivo para considerarlo, en cuanto calificaciones, en la aplicación de criterios de calificación y de evaluación.

Una vez producida la pérdida de evaluación continua, el alumnado tendrá derecho a realizar una única prueba de evaluación al final del curso en la materia o materias afectadas.

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.



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉICOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

8.3- Medidas de Recuperación

Las recuperaciones se realizarán trimestralmente.

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

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

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

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

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

.- Programación impartida: este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo.

.- Horas impartidas: este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo

.- Asistencia del alumnado: este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%

.- Alumnado aprobado: también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase.

Se considera positiva la Evaluación de la Enseñanza con los siguientes valores de los indicadores:

.- Programación impartida: $\geq 85\%$

.- Horas impartidas: $\geq 90\%$

.- Asistencia del alumnado: $\geq 90\%$

.- Alumnado aprobado: $\geq 65\%$

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

Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes:



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

.- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*).

.- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado.



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

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

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

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

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

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

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

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

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

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



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉICOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

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

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

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

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

.- DETECCIÓN.

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

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

.- ACTUACIONES.

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

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

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

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

1.2. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS.

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



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22
.- EVALUACIÓN.

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

II.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

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

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

- Continua, para observar el proceso de aprendizaje.
- Integral, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.
- Individualizada, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno y no de los alumnos en general. La evaluación individualizada suministra información al propio alumno sobre lo que ha hecho, sobre sus progresos y sobre lo que puede hacer de acuerdo con sus posibilidades.
- Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumno con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Dicha evaluación se basará en los siguientes principios:

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

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

La evaluación del currículo programado tiene como objetivo principal la corrección de las desviaciones que se hubiesen producido en el proceso de enseñanza aprendizaje; desde este punto de vista, cuando se evalúe se han de tener en cuenta los aspectos siguientes:



MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLÉÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS NIVEL: 1º CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO:2021/22

- La adecuación de los objetivos a las características de cada grupo.
- La idoneidad de los procedimientos utilizados.
- La marcha de las actividades programadas.