



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	Formación Profesional Inicial en Aceites y Vinos
Módulo Profesional:	0318 ELABORACION DE VINOS
Grupo:	1º GMAV
Horas del Módulo:	N.º horas: ANUALES (HORAS SEMANALES; SEMANAS) 256 h (8 h/semana; 32 semanas)
Ud. Competencia asociadas	UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales
Normativa que regula el título	<ul style="list-style-type: none"> • <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> • <i>ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA 15-10-2010).</i>
Profesor	Especialidad: Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimenticios Nombre: <i>Daniel Moreno Lozano</i>



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

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



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

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



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Enumerarlos estableciendo un orden).
<p>RA1 Realiza las operaciones prefermentativas describiendo sus fundamentos. 22%</p>	<p>a) Se han identificado las operaciones prefermentativas, relacionándolas con las características de la materia prima. 9%</p> <p>b) Se han identificado los equipos e instalaciones de recepción, tratamientos mecánicos de la uva y obtención del mosto. 9%</p> <p>c) Se han acondicionado y preparado las instalaciones para la elaboración. 9%</p> <p>d) Se han manejado y regulado los equipos de recepción, selección, descarga, tratamientos mecánicos de la uva y encubado, realizando el mantenimiento de primer nivel. 9%</p> <p>e) Se ha sulfitado en el momento y dosis adecuadas. 9%</p> <p>f) Se han reconocido las características del mosto y establecido las variables del proceso en la obtención de mostos concentrados. 9%</p> <p>g) Se han regulado las condiciones y equipos para el desfangado de los mostos. 9%</p> <p>h) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. 9%</p> <p>i) Se han realizado las correcciones necesarias según los criterios establecidos. 9%</p> <p>j) Se ha registrado y archivado la información obtenida durante el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad. 9%</p> <p>k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en el manejo de maquinaria, equipos e instalaciones. 10%</p>
<p>RA2 Conduce los procesos de fermentación alcohólica y maceración describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas. 15%</p>	<p>a) Se han descrito las diferencias entre maceración y fermentación alcohólica. 10%</p> <p>b) Se han reconocido las técnicas que favorecen la maceración y su influencia en la calidad del vino. 10%</p> <p>c) Se han dosificado las levaduras seleccionadas, productos auxiliares y otros, en las condiciones especificadas en los manuales de procedimiento. 10%</p> <p>d) Se ha controlado que los parámetros de fermentación y maceración se mantienen dentro de los límites establecidos. 10%</p> <p>e) Se han efectuado las operaciones de refrigeración, bazuqueos, remontado y otras. 10%</p>



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

	<p>f) Se ha determinado la duración del encubado en función del tipo de vino que se va a obtener, estado de la materia prima y de las condiciones técnicas de la bodega. 10%</p> <p>g) Se ha realizado el descube, prensado y trasiegos en el momento y la forma indicados. 10%</p> <p>h) Se han realizado los controles analíticos y organolépticos durante el proceso aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones. 10%</p> <p>i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso. 10%</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales. 10%</p>
<p>RA3 Controla la fermentación maloláctica relacionando las variables del proceso con las características del producto final. 15%</p>	<p>a) Se ha determinado la idoneidad de la fermentación maloláctica y su influencia en la calidad del vino. 12,5%</p> <p>b) Se han identificado los agentes responsables y los factores que influyen en su desarrollo. 12,5%</p> <p>c) Se han identificado las ventajas e inconvenientes del uso de bacterias lácticas comerciales para el desarrollo de la fermentación maloláctica. 12,5%</p> <p>d) Se han identificado las desviaciones o alteraciones de los vinos durante la fermentación maloláctica. 12,5%</p> <p>e) Se han realizado los análisis básicos para el seguimiento y control final de la fermentación maloláctica aplicando las medidas correctoras. 12,5%</p> <p>f) Se han reconocido otras alternativas tecnológicas. 12,5%</p> <p>g) Se ha trasegado y sulfitado el vino. 12,5%</p> <p>h) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad. 12,5%</p>
<p>RA4 Estabiliza los vinos, justificando los métodos y productos empleados. 22%</p>	<p>a) Se han reconocido los enturbiamientos, precipitaciones y alteraciones en los vinos y otras bebidas. 10%</p> <p>b) Se han caracterizado los productos clarificantes, el modo de empleo y los factores que influyen en la clarificación. 10%</p> <p>c) Se han realizado los ensayos de clarificación para determinar el tipo de clarificante y la dosis que se debe aplicar. 10%</p> <p>d) Se han preparado y adicionado los clarificantes elegidos según el protocolo establecido para cada producto. 10%</p> <p>e) Se han caracterizado las materias filtrantes y los diferentes sistemas de filtración. 10%</p> <p>f) Se han realizado las operaciones de preparación de los filtros. 10%</p> <p>g) Se ha filtrado el producto obtenido controlando los</p>



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

	<p>parámetros y aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones. 10%</p> <p>h) Se ha realizado la estabilización tártrica de los vinos. 10%</p> <p>i) Se han identificado los métodos de estabilización biológica. 10%</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos. 10%</p>
<p>RA5 Efectúa el acabado y crianza de los vinos relacionando las técnicas de envejecimiento con el producto que se va a obtener. 13%</p>	<p>a) Se ha valorado la idoneidad de un vino para su crianza según sus características organolépticas y analíticas. 9%</p> <p>b) Se ha reconocido la influencia del tipo de bodega y de las condiciones ambientales en la crianza. 9%</p> <p>c) Se han controlado y regulado las condiciones ambientales de la nave de crianza. 9%</p> <p>d) Se han realizado los trasiegos, rellenos, correcciones y otras operaciones durante la crianza. 9%</p> <p>e) Se han realizado los controles básicos para conducir el proceso de crianza. 9%</p> <p>f) Se han identificado los riesgos durante la crianza. 9%</p> <p>g) Se han descrito los métodos alternativos a la crianza en bodega. 9%</p> <p>h) Se han realizado los «coupages» según las especificaciones establecidas. 9%</p> <p>i) Se han reconocido los factores que influyen en el envejecimiento en botella. 9%</p> <p>j) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad. 9%</p> <p>k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales. 10%</p>
<p>RA6 Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas. 13%</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa que define la elaboración de los distintos productos. 11%</p> <p>b) Se han identificado las características de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos. 11%</p> <p>c) Se han detallado los métodos de elaboración de vinos espumosos. 11%</p> <p>d) Se ha identificado la maquinaria específica para la estabilización y envasado de los vinos espumosos. 11%</p> <p>e) Se han determinado las condiciones para la pasificación de la uva. 11%</p> <p>f) Se han reconocido los métodos de elaboración de vinos dulces y licorosos. 11%</p> <p>g) Se han reconocido las características específicas que se requieren para la elaboración de vinos generosos. 11%</p> <p>h) Se han identificado las diferencias entre la crianza</p>



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

	<p>oxidativa y la crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos. 11%</p> <p>i) Se han realizado las operaciones específicas para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros. 12%</p>
--	--



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	1	1	Operaciones básicas prefermentativas	40h
	1	2	El mosto. Concentración de mostos	16h
	2	3	Fermentación alcohólica	40h
	PRÁCTICAS: Medidas de seguridad en bodega Preparación de instalaciones Preparación y manejo de equipos Recepción de la vendimia y controles Operaciones prefermentativas: extracción del mosto Fermentación alcohólica			
2ª EVALUACIÓN	3	4	Fermentación maloláctica	24h
	3	5	Descubado de vino	16h
	4	6	Estabilización de vinos	56h
	PRÁCTICAS: Fermentación maloláctica Trasiegos y otras operaciones de bodega Estabilización coloidal Estabilización tartárica Elaboración de vinos de frutas. Acondicionamiento de mostos y elaboración vino blanco			
3ª EVALUACIÓN	5	7	Acabado y crianza de los vinos	24h
	5	8	Envejecimiento en botella	8h
	6	9	Vinos generosos, dulces, licorosos y ecológicos	16h
	6	10	Vinos espumosos	16h
	PRÁCTICAS: Estabilización microbiológica Filtración Embotellado y etiquetado de vinos			
TOTAL HORAS:				256 h



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

La distribución temporal de los contenidos, se ha realizado teniendo en cuenta el proyecto Dual de FP en Alternancia autorizado para el CFGM de Aceites y Vinos para el periodo 2022-2024, y el calendario escolar 2022-2023, aun así, muchos de los contenidos se trabajarán de forma simultánea por lo que es difícil establecer detalladamente una temporalización específica en la que se destinen unas horas y unas fechas concretas para dominar una tarea determinada, de tal manera que el alumnado se va integrando progresivamente en todas las actividades que la empresa desarrolla, adquiriendo las habilidades precisas para poder realizar posteriormente las actividades de una forma autónoma.

Tras analizar las tareas de los puestos formativos, y su relación con los contenidos se ha estimado la siguiente distribución:

Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V)	Centro Educativo en alternancia (J-V)	Empresa en alternancia L-M-X
RA1 a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k	RA2 a,c,d,e	RA1 a,b,c
RA2 a,b,c,d,e,f,g,h,l,j	RA3 a,b,g,h	RA2 a,b,c,d,e,f,g,h,l,j
	RA4 a,b,d,f,g	RA3 a,b,c,d,e,f,g,h
	RA5 b,c,f,g,l,k	RA4 a,b,c,d,e,f,g,h,i,j
	RA6 a,b,c,d,e,f,g,h,i	RA5 a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k

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

La estancia del alumno/a en la **empresa** será de un total de **114 horas de las 256** que tiene el módulo, que se distribuirán desde día **05 de diciembre de 2022 hasta día 31 de mayo de 2023**. La Formación alternancia IES será de **2h semanales**. En la tabla siguiente se indica la temporalización.

Formación inicial (8h/sem)	Del 15/09/2022 al 3/12/2022	L-M-X-J-V
Formación Alternancia empresas	Del 5/12/2022 al 31/05/2023	L-M-X
Formación alternancia IES (2h/sem)	Del 5/12/2022 al 31/05/2023	J-V

El alumnado estará en la empresa las mismas horas que en el centro educativo, en el horario establecido con la empresa.



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

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

	RA	CE
1. OPERACIONES PREFERMENTATIVAS Objetivos: a), b), c), k), l), m), o), p), q). Competencias: a), b), k), ñ), o)	1	a)11% b)11% c)11% d)11%
	15,5%	e) 11%h)11% i) 11% j) 11% k) 12%
<u>Contenidos:</u> - Sistemas de elaboración. Operaciones prefermentativas. Vino blanco, vino tinto, vino rosado y otros. - Limpieza, regulación y preparación de instalaciones y maquinaria. Depósitos, equipos de frío, tolva, sinfín, estrujadora, despalilladora, bomba de vendimia, conducciones, válvulas. - Recepción. Selección. Transporte en cajas, mesas de selección. Toma de muestras, descarga, despalillado, estrujado y encubado. - Controles básicos en la recepción. Peso, grado probable, acidez, estado sanitario. Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, parcela y otros). - Encubado. Modos operativos. Encubado por gravedad. - Anhídrido sulfuroso. Definición, propiedades e importancia. Formas de adicionarlo. Dosis. Prácticas relacionadas con los contenidos		

	RA	CE
2. EL MOSTO. CONCENTRACION DE MOSTOS Objetivos: <i>b</i> Competencias: <i>a</i>	1	f)50% g)50%
	6,5%	
<u>Contenidos:</u> - El mosto. Concentración de mostos. Tipos. Sistemas de elaboración. - Desfangado en vinos blancos y rosados. Tipos. Dinámico (filtro de vacío, centrífuga, flotación) y estático. - Determinaciones básicas en el encubado. Densidad, masa volúmica, grado probable, acidez total y otros. - Interpretación de resultados y realización de correcciones (acidez, grado, taninos). - Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en bodega. Prácticas relacionadas con los contenidos		



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

	RA	CE
<p>3. FERMENTACION ALCOHOLICA</p> <p>Objetivos: f). Competencias: e)</p>	2	a)10% b)10% c)10% d)10%
	15%	e)10% f) 10% g) 10% h)10% i) 10% j)10%
<p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fermentación alcohólica. Factores que influyen. Control. Desviación. - Maceración. Controles. Índices de color y de compuestos fenólicos. Maceración prefermentativa, maceración pelicular. Criomaceración. Uso de la nieve carbónica. - Selección, adición y empleo de levaduras. LSA. (levaduras comerciales). Adición de nutrientes y activadores de fermentación. - Los compuestos polifenólicos y su influencia en la calidad de los vinos tintos. - Encubado. Criterios de aplicación. Tipo de vino, estado de la materia prima, tipo y número de depósitos. Duración. - Operaciones que favorecen y controlan la maceración. Remontados, bazuqueos, maceración postfermentativa, refrigeración y otros. - Los problemas fermentativos. Ralentizaciones y paradas de fermentación. Riesgos, causas, soluciones y prevención. <p>Prácticas relacionadas con los contenidos</p>		

	RA	CE
<p>4. FERMENTACION MALOLACTICA Y SU CONTROL</p> <p>Objetivos: f). Competencias: e)</p>	3	a)12,5% b) 12,5%
	9%	c) 12,5% d) 12,5% e) 12,5% f) 12,5% g) 12,5% h) 12,5%
<p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Influencia de la FML (fermentación maloláctica) en la calidad de los vinos. - Bacterias lácticas. Condiciones de desarrollo de la FML. Factores que influyen (temperatura, nivel de anhídrido sulfuroso, pH). - Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML. Aplicaciones. - Desviaciones de la FML. Reducción de los vinos. Excesos de aromas lácticos, mantequilla. Incremento de la acidez volátil. Otros gustos y aromas anormales. Control del desarrollo de Brettanomyces. - Control del desarrollo de la FML. Cromatografías de papel, control del ácido málico, acidez total y acidez volátil. Aplicación de medidas correctoras. - Opciones tecnológicas innovadoras previas y posteriores al desarrollo de la fermentación. Micro-oxigenación. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza sobre lías. - Trasiego y sulfitado del vino. - Trazabilidad en el proceso. <p>Prácticas relacionadas con los contenidos</p>		



	RA	CE
5. DESCUBADO DEL VINO Objetivos: <i>f</i> Competencias: e	3	g)50% h)50%
	5%	
<u>Contenidos:</u> - Controles básicos en el vino descubado. Grado alcohólico, acidez total, acidez volátil, azúcares reductores, parámetros de color, anhídrido sulfuroso y otros. - Prensado. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto. Trasiegos. - Parámetros analíticos y organolépticos básicos en el vino descubado. Medidas correctoras. - Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica. Empleo de enzimas de extracción. Adición de taninos. Chips. Microoxigenación. - Registro y archivo de información obtenida en el desarrollo del proceso. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales. Riesgos del dióxido de carbono. Prácticas relacionadas con los contenidos		

	RA	CE
6. ESTABILIZACION DE VINOS Objetivos: <i>h</i> Competencias: g)	4	a)10% b)10% c)10% d)10% e)10% f)10% g)10%h)10% i)10% j)10%
	22%	
<u>Contenidos:</u> - Enturbiamientos, precipitados, quiebras y otras alteraciones. - Fundamentos de la estabilización coloidal. - Clarificación. Productos clarificantes. Efectos. Dosis. Preparación. Factores que influyen. Ensayos y protocolo de clarificación. Control de la estabilidad coloidal. - Filtración. Fundamentos. Tipos de filtración (profundidad, superficie, tangencial). - Materias filtrantes y sistemas de filtración. Tierras, placas, cartuchos lenticulares, bujías, vacío de membrana, tangenciales y otros. Caracterización. - Manejo de los filtros. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación. - Control de los parámetros de filtración (caudal, presión, limpidez) y del estado de las materias filtrantes (punto de burbuja, test de integridad). - Centrifugación. Aplicaciones tecnológicas. - Tratamientos para la estabilización tártrica. Frío, ácido metatártrico, manoproteínas, otros en fase de experimentación. Alternativas tecnológicas. - Estabilización biológica. Métodos tecnológicos. Flashpasteurización. Filtración amicrobica. Influencia en la calidad de los vinos. - Correcciones y acondicionado físico-químico de los vinos. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos. Prácticas relacionadas con los contenidos		



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

	RA	CE
7. ACABADO Y CRIANZA DE LOS VINOS Objetivos: <i>h)</i> Competencias: <i>g)</i>	5	a)9% b)9% c)9%d)9%
	9%	e)9% f)9% g)9% h)9% i)9%j)9% k)10%
<u>Contenidos:</u> - Parámetros analíticos y características organolépticas de los vinos destinados a crianza. - El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas. Tratamientos térmicos de la madera y su influencia en las características organolépticas. - Fenómenos físico-químicos durante la crianza. - Condiciones ambientales de la nave de crianza. Humedad. Temperatura. - Operaciones durante la crianza. Llenado, trasiegos, rellenos, correcciones y otros. - Controles básicos durante el acabado y crianza. Tiempo de estancia en barrica. - Riesgos durante la crianza. Bacterias acéticas. Brettanomyces. Defectos relacionados con la humedad. Oxidaciones. - Alternativas a la crianza. Chips, virutas, tacos, zig-zag, micro-oxigenación. - Coupages y tipificación. Prácticas relacionadas con los contenidos		

	RA	CE
8. ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA Objetivos: <i>i), n), o)</i> Competencias: <i>h), j), l), n)</i>	5	i)100%
	4%	
<u>Contenidos:</u> - Envejecimiento en botella. Fenómenos físico-químicos. Condiciones ambientales. - Trazabilidad en el proceso. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la crianza. Prácticas relacionadas con los contenidos		



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

	RA	CE
9. VINOS GENEROSOS, DULCES, LICOROSOS Y ECOLOGICOS Objetivos: <i>f</i> Competencias: e	6	e)20% f)20%
	6,5%	g)20% h)20% i) 20%
<u>Contenidos:</u> - Normativa de elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros. - Características de la materia prima. Variedades. Estado de madurez. - Vinos espumosos. Tipos. Métodos de elaboración. Método tradicional, Charmat o granvás, transfer, gasificado. Toma de espuma. Segunda fermentación. Levaduras específicas. Estabilización y embotellado de los vinos espumosos. Especificidades. - Vinos dulces y licorosos. Tipos. Málaga, Pedro Ximénez y otros. Pasificación. Métodos de elaboración. Estabilización y conservación. - Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica. Empleo de enzimas de extracción. Adición de taninos. Chips. Microoxigenación. - Registro y archivo de información obtenida en el desarrollo del proceso. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales. Riesgos del dióxido de carbono. - Vinos generosos andaluces. Tipos. Fino, manzanilla, oloroso, amontillado y otros. Crianza biológica o bajo velo de flor y crianza oxidativa. Fundamentos. Sistemas de criadera y solera. Características de las bodegas. Condiciones ambientales. Influencia organoléptica. - Vinos ecológicos. Características y tipos. Prácticas relacionadas con los contenidos		

	RA	CE
10. VINOS ESPUMOSOS Objetivos: <i>f</i> Competencias: g	6	a)25% b)25%
	6,5%	c)25% d)25%
<u>Contenidos:</u> - Normativa de elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros. - Características de la materia prima. Variedades. Estado de madurez. - Vinos espumosos. Tipos. Métodos de elaboración. Método tradicional, Charmat o granvás, transfer, gasificado. Toma de espuma. Segunda fermentación. Levaduras específicas. Estabilización y embotellado de los vinos espumosos. Especificidades. Prácticas relacionadas con los contenidos		



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

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

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

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

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

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

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

Otras lecturas recomendadas:

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

6.2.- Estrategias Metodológicas

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

La elaboración de vinos incluye aspectos como:

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

El mantenimiento de equipos e instalaciones incluye aspectos como:

Preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones.



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

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

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

Planteamos como principios metodológicos los siguientes:

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

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

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

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

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

- En cada unidad el profesor explicará los nuevos conceptos, desarrollará los ejemplos y realizará actividades asociadas a cada uno de los epígrafes.



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

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

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

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

7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

Título: **“Tratado de Enología”**

Autor: José Hidalgo Togores

Editorial: Mundi Prensa

Edición:

ISBN: 978-84-8476-414-4

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

Autor: Claude Flanzky

Editorial: AMV Ediciones. Mundi Prensa

Edición:

ISBN: 84-8476-074-X



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

Título: “Manual práctico de Enología”

Autor: Bryce Rankine

Editorial: Acribia

Edición:

ISBN: 84-200-0893-1

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

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

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

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

Cómo se va a determinar la calificación.

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

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

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

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

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

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

- Conocimientos.
- Técnicas.
- Destrezas y habilidades.
- Actitudes personales (puntualidad, interés...).



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1º GMAV CURSO: 2022/2023

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

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

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

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación (CE) en función de su mayor o menor contribución al resultado de aprendizaje (RA), de forma que para cada parcial el total de ponderaciones sume 10 puntos.

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

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

Y la suma de las ponderaciones de los resultados de aprendizaje de una evaluación parcial, se extrapolará a un **máximo de 10 puntos**.

Dado que estamos en una enseñanza presencial, se realizarán actividades evaluables presenciales sobre lo aprendido.

Finalmente, se podrán plantear durante el trimestre actividades de ampliación voluntarias, relacionadas con los contenidos tratados.

La calificación parcial de cada Evaluación será calculada de la siguiente forma: según las ponderaciones de cada RA y de los CE asociados a cada UT.

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

El procedimiento de evaluación se fundamentará en tres apartados fundamentales:

- 1º) **Seguimiento continuado del desarrollo de aprendizaje del alumnado.**
- 2º) **Realización de ejercicios, actividades y prácticas sobre la materia, así como participación en clase.**
- 3º) **Pruebas objetivas de valoración de conocimientos**, que serán como mínimo una por UT. En caso de que se vea conveniente, en algún bloque de contenidos puede sustituirse la prueba objetiva por la realización de un trabajo de investigación (cuyos criterios de calificación se explicarán en el mismo).



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

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

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

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

• **EVALUACION DE LA PRÁCTICA DUAL EN LA EMPRESA.**

Dentro de cada RA se han asignado unos criterios de evaluación que se verán en la empresa y que han sido definidos en el apartado 4 de la presente programación. Cada uno de estos Criterios de evaluación ha sido ponderado dentro de los diferentes RA y de las Unidades didácticas.

Para calcular la nota de estos criterios utilizaremos como instrumento la **Actividad dual** del alumnado en la empresa y esta calificación se calculará de la siguiente forma:

- **50 %** calificación asignada por el tutor laboral al alumno/a
- **20 %** cuaderno de seguimiento que deberá subir todas las semanas el alumno a classroom
- **30 %** actividades enviadas por el equipo docente relacionadas con las actividades que el alumno realiza en la empresa y que servirá como comprobación de que está adquiriendo los CE y RA correspondientes. Estas actividades serán consensuadas por el equipo docente.

Nota: en caso de actividades propuestas en dual que no se vean en la empresa por algún motivo, el profesor podrá mandar alguna actividad para conseguir la adquisición de estos criterios de evaluación y evaluará dichos criterios con esta herramienta.

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

$$\text{NOTA FINAL} = \text{RA1} * 22\% + \text{RA2} * 15\% + \text{RA3} * 15\% + \text{RA4} * 22\% + \text{RA5} * 13\% + \text{RA6} * 13\%$$

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

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	<u>Ponderación sobre la nota final</u>	Unidades de trabajo	Evaluación
RA 1	a)9% b)9% c)9% d)9% e) 9%, f) 9%, g) 9%, h) 9%, i)9%, j) 9%, k)10%	22%	UT 1, UT 2	1 ^a
RA 2	a)10%, b)10%, c)10%, d)10% e)10%, f)10%g) 10%, h)10% i)10% j)10%	15%	UT 3	1 ^a
RA 3	a)12,5%, b)12,5%, c)12,5% d)12,5%, e)12,5%, f)12,5% g)12,5% h)12,5% i)12,5%	15%	UT 4, UT 5	2 ^a
RA 4	a)10%, b)10%, c)10%, d)10% e)10%, f)10%g) 10%, h)10%	22%	UT 6	2 ^a



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

	i)10% j)10%			
RA 5	a)9% b)9% c)9% d)9% e) 9%, f) 9%, g) 9%, h) 9%, i)9%, j) 9%, k)10%	13%	UT 7, UT 8	3ª
RA 6	a)11%, b) 11%, c) 11% d) 11%, e) 11%, f) 11% g) 11%, h) 11%, i) 12%	13%	UT 9, UT 10	3ª

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

- Plazo máximo de 3 días lectivos desde su reincorporación al centro
- En el caso del alumnado mayor de edad, no será suficiente el documento general de justificación, sino que deberá de aportar el documento emitido por el Organismo correspondiente (asistencia médica, asistencia al Juzgado...)

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

- Capacidad resolutoria (resolución de problemas complejos), creatividad, innovación y adaptabilidad.
- Pensamiento crítico y analítico, capacidad de reflexión.
- Gestión de personas, negociación, capacidad de diálogo y habilidades comunicativas y organizativas.
- Predisposición para el trabajo en grupo, colaboración y apoyo a los compañeros.
- Inteligencia emocional, habilidades sociales, control de las emociones, capacidad de trabajar bajo presión, integridad, respeto, tolerancia, mentalidad abierta, flexibilidad, sentido del humor, optimismo y empatía.
- Formación continua y cultura general.
- Motivación, iniciativa, perseverancia, curiosidad e interés.
- Autonomía, autoconocimiento, responsabilidad, gestión del tiempo y sentido común.
- Valores y ética.
- Lenguaje gestual, corporal y no verbal.

8.3- Medidas de Recuperación

La recuperación se iniciará cuando se detecte la deficiencia en el alumno sin esperar el suspenso. Realizando con el alumno actividades complementarias de refuerzo, apoyándole en aquellos puntos donde presente deficiencias, es muy probable que se evite la evaluación negativa.



Cuando el alumno no logre una valoración suficiente en cualquiera de los resultados de aprendizaje, se establecerán actividades específicas de recuperación. Estas actividades consistirán en: resolución de cuestionarios y actividades y realización de trabajos y pruebas escritas.

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

En el caso de suspender una evaluación debido a la valoración como suspensa de uno o varios resultados de aprendizaje, el alumnado tendrá oportunidad de recuperarla en los exámenes finales extraordinarios de junio. Para poder presentarse a los exámenes finales ordinarios de junio los alumnos deben presentar las actividades de apoyo y refuerzo planteadas.

En caso de no asistir un alumno/a a clase el día de una prueba prefijada, se le podrá repetir la prueba otro día si aporta justificante del facultativo o acreditación de la asistencia a un deber inexcusable. Los alumnos/as que no se presenten a los exámenes de evaluación, irán directamente a la recuperación, y aquellos que no se presenten ni a los exámenes de evaluación ni a los de recuperación, irán directamente a la prueba final ordinaria. Sólo se pondrá una nueva fecha para una posible repetición de la prueba en caso de fuerza mayor, siempre que se justifique con la documentación oportuna.

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

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

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

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

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

- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. **Tiene que ser superior al 85%.**
- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. **Tiene que ser superior al 90%.**
- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. **Tiene que ser superior al 90%.**

- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. **Tiene que ser superior al 60%.**

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

- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*). Se acuerda en el departamento hacer uso de las TIC, al menos 3 veces por trimestre. **Manejo de hojas de cálculo, procesadores de texto, presentaciones, y webs para el desarrollo de actividades.**

- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, al menos 3 veces por trimestre. **Se realizarán actividades de gamificación con las aplicaciones Kahoot y Educaplay (aprender jugando).**

10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

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

a- DETECCIÓN

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la detección de las posibles necesidades educativas del alumnado. En las reuniones de equipo docente se comunicarán y determinarán las medidas de atención a la diversidad a llevar a cabo con el grupo o con alumnos concretos. Así mismo, cuando se detecte casos nuevos se solicitará la evaluación pedagógica a la orientadora.

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

b- ACTUACIONES

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

Por tanto, se tratará de dar respuesta a las necesidades y dificultades que pueda presentar el alumnado, ofreciendo a cada alumno/a la ayuda necesaria en el ámbito pedagógico e intentando ajustar la intervención educativa a la individualidad del alumnado en equilibrio con la desarrollo del currículo. Para ello se adaptarán las actividades formativas, la metodología, los contenidos, así como los criterios y los procedimientos de evaluación, sin que ello suponga la supresión de los resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título.



MATERIA: ELABORACION DE VINOS

NIVEL: 1ºGMAV CURSO: 2022/2023

Por otro lado, ante las dificultades que pueda presentar el alumnado, por cualquier causa física o personal, se plantearán las medidas de refuerzo que sean necesarias para dar respuesta a estas dificultades, recogidas

el artículo 17 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial.

Las medidas ordinarias que se adoptarán son:

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

c- EVALUACIÓN

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

11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

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

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