



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	GRADO SUPERIOR TÉCNICO EN VITIVINICULTURA
Módulo Profesional:	VINIFICACIONES
Grupo:	1º CFGSVI
Horas del Módulo:	N.º horas: ANUALES 224 (7 horas semanales;32 semanas)
Ud. Competencia asociadas	<p>UC0037_3: *Supervisar la producción vitícola *y programar los procesos de vinificación*.</p> <p>UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.</p> <p>UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.</p> <p>(Entre asteriscos: esta parte de la unidad de competencia corresponde al módulo del ciclo Vinificaciones)</p>
Normativa que regula el título	<p>REAL DECRETO 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico. Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas</p> <p><i>Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura.</i></p> <p><i>Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado de formación profesional.</i></p> <p><i>Orden ESS/2518/2013, de 26 de diciembre, por la que se regulan los aspectos formativos del contrato para la formación y el aprendizaje, en desarrollo del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual.</i></p>
Profesor	<p>Especialidad: PTFP Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios.</p> <p>Nombre: Daniel Moreno Lozano. 3h/semana. RA1; RA5; RA6; RA7</p> <p>Especialidad: PTFP Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios.</p> <p>Nombre: M.ª Dolores Lozano Baena. 4h/semana. RA2; RA3; RA4</p>

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

- b). Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

- g). Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión
- h). Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- i). Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- k). Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l). Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m). Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- n). Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

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

Competencias del ciclo a las que contribuye el módulo Vinificaciones

- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos
- j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- m) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones personales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

(Enumerarlos estableciendo un orden numérico).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (CICLOS LOE) (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN <i>(Enumerarlos estableciendo un orden).</i>
<p>RA1. Organiza la vendimia analizando el estado de madurez de la materia prima y las operaciones asociadas a cada tipo de vendimia . 8%</p>	<p>a) Se ha identificado el estado sanitario y de madurez de la materia prima. 11%</p> <p>b) Se ha establecido la fecha de vendimia para cada parcela de la explotación. 11%</p> <p>c) Se han analizado las ventajas e inconvenientes de la vendimia manual/mecánica. 11%</p> <p>d) Se ha analizado la influencia de la vendimia mecánica en las características de la uva. 11%</p> <p>e) Se ha organizado y controlado el grupo de trabajo con instrucciones precisas para recoger y transportar la uva. 11%</p> <p>f) Se ha determinado el aporte de sustancias enológicas en función del estado sanitario y del tipo de transporte. 11%</p> <p>g) Se ha preparado la maquinaria, el personal y los medios auxiliares. 11%</p> <p>h) Se han identificado las contingencias (meteorológicas, aglomeraciones, averías) y las medidas de actuación. 11%</p> <p>i) Se han determinado las condiciones para la pasificación de la uva. 12%</p>
<p>RA2. Organiza los equipos e instalaciones de vinificación, relacionándolos con su función en los procesos. 21,5%</p>	<p>a) Se han analizado los diferentes procesos de vinificación. 10%</p> <p>b) Se han relacionado los equipos con las fases del proceso de vinificación. 10%</p> <p>c) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos. 10%</p> <p>d) Se ha comprobado el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones. 10%</p>



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

	<p>e) Se ha analizado la capacidad de procesado y elaboración de los equipos e instalaciones. 10%</p> <p>f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. 10%</p> <p>g) Se han identificado, para cada vinificación las condiciones de ejecución, los parámetros que se han de controlar y las medidas correctoras en caso de desviaciones. 10%</p> <p>h) Se han calculado las necesidades de servicios auxiliares. 10%</p> <p>i) Se han reconocido las medidas de seguridad en el manejo de equipos, en la manipulación de los productos enológicos y en la realización de las operaciones de vinificación. 10%</p> <p>j) Se ha establecido el aprovisionamiento de productos enológicos necesarios para la vinificación. 10%</p>
<p>RA3. Controla las operaciones prefermentativas relacionando las técnicas y tratamientos con las características del producto que se va a elaborar. 18%</p>	<p>a) Se ha comprobado el funcionamiento de los medios de control: báscula, toma-muestras, analizadores automáticos y otros. 11%</p> <p>b) Se ha seleccionado la materia prima en función de las especificaciones requeridas por el producto que se va a elaborar. 11%</p> <p>c) Se ha verificado el flujo de materia prima, corrigiendo las incidencias. 11%</p> <p>d) Se han controlado las operaciones de despallado y estrujado en función del estado de la materia prima y del tipo de vino que se va a elaborar. 11%</p> <p>e) Se han seleccionado los equipos de bombeo-transporte en función de las instalaciones de la bodega, las características de la materia prima y del producto que se obtiene. 11%</p> <p>f) Se ha controlado que el sulfitado se realiza en el momento y dosis adecuadas. 11%</p> <p>g) Se han identificado las características del mosto o pasta encubado y se han realizado las correcciones necesarias. 11%</p> <p>h) Se ha contrastado que las características de los mostos desfangados se corresponden con las especificaciones previstas. 11%</p> <p>i) Se ha asegurado la trazabilidad del proceso, cumplimentando los registros. 12%</p>
<p>RA4. Conduce la fermentación alcohólica y la maceración, reconociendo sus fundamentos y los mecanismos de control. 18%</p>	<p>a) Se ha analizado la función de los microorganismos en la fermentación alcohólica. 10%</p> <p>b) Se han adicionado las levaduras seleccionadas en las condiciones requeridas. 10%</p>



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

	<p>c) Se han identificado los controles (temperatura, densidad, acidez, volátil, cata) que se realizan durante la fermentación alcohólica. 10%</p> <p>d) Se han identificado las operaciones necesarias para controlar la fermentación alcohólica (remontados, refrigeración). 10%</p> <p>e) Se han identificado las posibles desviaciones del normal desarrollo de la fermentación alcohólica y los riesgos que implican para la calidad del vino. 10%</p> <p>f) Se han descrito las condiciones de tiempo y temperatura en las que se desarrolla la maceración prefermentativa. 10%</p> <p>g) Se han determinado los controles que se realizan para conducir la maceración (color, índice de polifenoles totales, cata). 10%</p> <p>h) Se ha valorado el aporte de productos o materias enológicas para mejorar el desarrollo de la fermentación y la maceración. 10%</p> <p>i) Se han reconocido las técnicas que favorecen la maceración y su influencia en la calidad del vino. 10%</p> <p>j) Se ha valorado la influencia de la biotecnología en la obtención de vinos. 10%</p>
<p>RA5. Supervisa el “descube” y prensado, relacionándolo con las características del producto que se desea obtener. 18,5%</p>	<p>a) Se ha valorado la duración del encubado en función del tipo de vino que se desea obtener, estado de la materia prima y de las condiciones técnicas de la bodega. 14%</p> <p>b) Se ha identificado la ubicación del vino descubado, las necesidades de mano de obra y las posibilidades de la prensa para decidir el momento del descube. 14%</p> <p>c) Se han analizado los riesgos y las medidas de seguridad que se necesita adoptar ante la presencia de dióxido de carbono. 14%</p> <p>d) Se ha valorado la necesidad de un sulfitado según el tipo de vino y los riesgos derivados de posibles desviaciones. 14%</p> <p>e) Se han identificado los controles analíticos y organolépticos que se han de realizar para caracterizar el vino fermentado. 14%</p> <p>f) Se ha valorado la posibilidad de la microoxigenación como una técnica de mejora de la calidad de los vinos. 14%</p> <p>g) Se ha seleccionado el tipo de prensa y la presión de trabajo en función de las características del vino que se desea obtener. 16%</p>



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

<p>RA6. Conduce la fermentación maloláctica, relacionándola con la calidad del vino obtenido. 8%</p>	<p>a) Se ha determinado la idoneidad de la fermentación maloláctica y sus consecuencias sobre la calidad del vino. 16%</p> <p>b) Se han analizado los factores que influyen en la fermentación maloláctica. 16%</p> <p>c) Se han identificado las ventajas e inconvenientes del uso de bacterias lácticas comerciales en la fermentación maloláctica. 16%</p> <p>d) Se han identificado los controles analíticos y organolépticos para el seguimiento y control final de la fermentación maloláctica. 16%</p> <p>e) Se han evaluado los riesgos de una fermentación maloláctica sin control. 16%</p> <p>f) Se ha valorado la incorporación de otras variables tecnológicas (micro-oxigenación, fermentación maloláctica en bodega, crianza sobre lías) y su influencia sobre las características de los vinos y los costes de producción. 20%</p>
<p>RA7. Organiza la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, justificando la selección de productos y técnicas. 8%</p>	<p>a) Se han reconocido los fundamentos de la limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones. 11%</p> <p>b) Se ha identificado el nivel de higiene necesario en cada etapa del proceso. 11%</p> <p>c) Se han evaluado los riesgos asociados a una higiene deficiente. 11%</p> <p>d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección. 11%</p> <p>f) Se han reconocido las diferentes técnicas de aplicación de los productos de limpieza y desinfección. 11%</p> <p>g) Se ha establecido un plan de limpieza y desinfección. 11%</p> <p>h) Se han identificado las medidas de control de limpieza y desinfección. 11%</p> <p>i) Se han establecido las medidas de seguridad en las operaciones de limpieza y desinfección. 11%</p> <p>j) Se ha valorado la aplicación de la tecnología CIP (“clean in place”) en la industria vitivinícola. 12%</p>

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUAC	I	1	Organización de la vendimia manual y mecánica. Recepción en bodega	18
	II	2	Tipos de vinificaciones	20
		3	Equipos e instalaciones para la vinificación.	28



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

	VII	4	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.	18
	PRÁCTICAS* ELABORACIÓN DIFERENTES TIPOS DE VINOS. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BODEGA			
2ª EVALUACIÓN	III	5	Operaciones prefermentativas. Maceración y encubado de vendimia. Desfangado de mostos	20
		6	Sulfitado de vendimia. Tecnología del sulfuroso	21
	IV	7	Control de la fermentación alcohólica	20
		8	Control de la maceración. Alternativas tecnológicas	20
	PRÁCTICAS* ELABORACIÓN Y SEGUIMIENTO DE DIFERENTES TIPOS DE VINOS. OPERACIONES DE MACERACIÓN, ENCUBADO, SULFITADO Y CONTROL DE FA			
3ª EVALUACIÓN	V	9	Organización del descube. Sulfitado. Medidas de seguridad.	20
		10	Prensado. Tipos de prensas. Criterios de selección	21
	VI	11	Desarrollo y control de la Fermentación Maloláctica	18
		PRÁCTICAS* ELABORACIÓN DE DISTINTOS TIPOS DE VINOS. CONTROL DE FML		
TOTAL HORAS:				224

La distribución temporal de los contenidos, se ha realizado teniendo en cuenta el proyecto Dual de FP en Alternancia autorizado para el CFGS de Vitivinicultura 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 (L-M)	Empresa en alternancia X-J-V)
RA1 a,b,c,d,e,f,g,h,i	RA2 a, b, c, d,	RA1 a,b
RA2 a,b,c,d,e,f,g,h,l,j	RA3 a, b, c, d, e, f	RA3 a,b,c,d,e,f,g,h,i,j
RA5 c, f	RA4 a,b, i,j	RA4 b,d,e,f,g,h,i
RA6 a, b, d		RA5 a,b,c,d,e,g
RA7 a, b, j		RA6 c, d,e, f
		RA7 a, b,c d,e, f,g,h,i

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



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

La estancia del alumno/a en **la empresa será de un total de 120 horas de las 224** que tiene el módulo, que se distribuirán desde día 11 de enero de 2023, hasta día 31 de mayo de 2023. En la tabla siguiente se indica la temporalización.

Formación inicial	Del 15/09/2022 al 22/12/2022	L-M-X-J-V
Formación Alternancia empresas	Del 11/01/2023 al 31/05/2023	X-J-V
Formación alternancia IES	Del 9/01/2023 al 31/05/2023	L-M

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

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.

	RA1 8%	CE
N.º 1 Organización de la vendimia manual y mecánica. Recepción en bodega (objetivos generales: b), g), h) i) k), l), m), competencias relacionadas: b), g), h), j), k), m), n), ñ), p)	8% Ponderación en la calificación 8%	a)11%,b)11% c)11%,d)11% e)11%, f)11% g)11%,h)11% i)12%
Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad Estado sanitario y de madurez de la materia prima. Interpretación de los controles de madurez. Determinación de la fecha de vendimia. Organización de la vendimia: personal, maquinaria, auxiliares Vendimia mecánica. Influencia en la calidad de la uva. Tipos de vendimiadoras Tratamiento de la uva vendimiada mecánicamente. El transporte de la uva Protección de la uva durante el transporte Recepción de la uva. Controles: peso, grado, acidez, sanidad. Medidas correctoras ante contingencias Pasificación de la uva: objetivos y tipos		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

	RA2 21,5%	CE
N.º 2 Tipos de vinificaciones (objetivos generales: b), g), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), g), h), j), k), m), n), ñ), p)	2	a)50%
	Ponderación en la calificación 9%	b)50%
Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad Identificación de los diferentes tipos de vinificaciones: blanco, rosado, tinto y sus variantes Equipos e instalaciones que se precisan para cada vinificación: materiales, funcionamiento, rendimientos, medidas de seguridad en su utilización Parámetros de control de los diferentes procesos de vinificación Organización y coordinación de las labores de los equipos de trabajo Medidas correctivas ante las contingencias.		

	RA2 21,5%	CE
N.º 3 Equipos e instalaciones para la vinificación. (objetivos generales: b), g), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), g), h), j), k), m), n), ñ), p)	2	b)11%,c)11%
	Ponderación en la calificación 12,5%	d)11%,e)11% f)11%,g)11% h)11%, i)11% j)12%
Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad Equipos e instalaciones que se precisan para cada vinificación: materiales, funcionamiento, rendimientos, medidas de seguridad en su utilización Servicios auxiliares: agua, frío, calor, gas, etc Aprovisionamiento de productos enológicos según las previsiones productivas y el estado de la materia prima: ácido tartárico, levaduras, enzimas, taninos, etc. Medidas de seguridad en su manejo Mantenimiento, limpieza, preparación y regulación de los equipos e instalaciones		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

	RA7 8%	CE
<p>N.º 4 Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. (objetivos generales: b), g), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), g), h), j), k), m), n), ñ), p)</p>	<p>7 Ponderación en la calificación 8%</p>	<p>a)11%,b)11% c)11%,d)11% e)11%, f)11% g)11%,h)11% i)12%</p>
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Fundamentos de la higiene. Diferencia entre limpieza, desinfección y esterilización La higiene en el sector vitivinícola. Influencia del alcohol y la acidez Nivel de higiene en las diferentes etapas Riesgos y peligros de la falta de higiene para la calidad de los productos Productos de limpieza y desinfección. Composición. Propiedades. Incompatibilidades Técnicas de aplicación de los productos. Adecuación al tipo de equipos e instalaciones Medidas de seguridad y protección en las operaciones de higiene y en el manejo de los productos. La tecnología CIP (“clean in place”), en las grandes instalaciones Nuevas tecnologías: desinfección mediante el ozono Control de la higiene y desinfección</p>		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

	RA3 18%	CE
<p>N.º 5 Operaciones prefermentativas. Maceración y encubado de vendimia. Desfangado de mostos (objetivos generales: b), h), i), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), g) h), j), k), m), n), ñ), p)</p>	3	a)16,5% b)16,5%
	Ponderación en la calificación 9%	c)16,5% d)16,5% e)16,5% i)16,5%
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, peso, parcela, etc.). Maquinaria e instalaciones: tolva, sinfín, estrujadora, despalilladora, bomba de vendimia, conducciones, válvulas Depósitos: tipos, materiales, dimensiones, accesorios Encubado. Modos operativos y controles Alternativas tecnológicas: transporte en cajas, mesas de selección, encubado por gravedad Medidas de seguridad en las operaciones y en la manipulación de la maquinaria y de los productos Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, peso, parcela, etc) Correcciones: acidez, grado, taninos (tipos de taninos) Depósitos: tipos, materiales, dimensiones, accesorios Desfangado en vinos blancos y rosados. Tipos de desfangado: dinámico (filtro de vacío, centrífuga, flotación), estático Influencia del desfangado en la calidad del vino y en las propiedades fermentativas del mosto Medidas de seguridad en las operaciones y en la manipulación de la maquinaria y de los productos Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados Registro y transmisión de la información.</p>		

	RA3 18%	CE
<p>N.º 6 Sulfitado de vendimia. Tecnología del sulfuroso (objetivos generales: b), h), i), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), g) h), j), k), m), n), ñ), p)</p>	3	f)25% g)25%
	Ponderación en la calificación 9%	h)25% i)25%
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Sulfitado de la vendimia. Propiedades del sulfuroso. Formas de adicionarlo Medidas de seguridad en las operaciones y en la manipulación de la maquinaria y de los productos Correcciones: acidez, grado, taninos (tipos de taninos) Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados Registro y transmisión de la información.</p>		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

	RA4 18%	CE
<p>N.º 7 Control de la fermentación alcohólica (objetivos generales: b), h), i), l) , n) Competencias relacionadas: b), h), j), k),n), p)</p>	4	a)10%b)10%
	Ponderación en la calificación 9%	c)10%d)10% e)10%f)10% g)10%h)10% i)10%j)10%
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Selección, adición y empleo de levaduras. LSA (levaduras comerciales). Adición de nutrientes y activadores de la fermentación. Funciones Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica Valoración de la aplicación de la biotecnología en los procesos de vinificación Utilización correcta de las levaduras Control de la fermentación alcohólica. Desviación de la fermentación. Paradas de fermentación. Influencia en la calidad Medidas de seguridad en las operaciones y en el manipulado de los productos</p>		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

	RA4 18%	CE
N.º 8 Control de la maceración. Alternativas tecnológicas (objetivos generales: b), h), i), l) , n) Competencias relacionadas: b), h), j), k),n), p)	4 Ponderación en la calificación 9%	a)10%b)10% c)10%d)10% e)10%f)10% g)10%h)10% i)10%j)10%
Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad Maceración prefermentativa. Condiciones de tiempo y temperatura. Maceración peculiar. Criomaceración. Uso de la nieve carbónica Compuestos polifenólicos y su influencia en la calidad de los vinos tintos Operaciones que favorecen la maceración: remontados, bazuqueos, maceración postfermentativa Alternativas tecnológicas: empleo de enzimas de extracción. Delestage. Adición de taninos. Chips. Micro-oxigenación. Maceración prefermentativa en frío. Criomaceración. Maceración pelicular. Valoración de la aplicación de la biotecnología en los procesos de vinificación Controles de la maceración. Indices de color y de compuestos fenólicos. Cata Medidas de seguridad en las operaciones y en el manipulado de los productos		

	RA5 18,5%	CE
N.º 9 Organización del descube. Sulfitado. Medidas de seguridad. (objetivos generales: b), h), i), k), l) , n) Competencias relacionadas: b), h) , j), k), m), n), ñ), p)	5 Ponderación en la calificación 9%	a)16,5% b)16,5% c)16,5% d)16,5% e)16,5% f)16,5%
Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad Duración del encubado. Criterios que se deben utilizar: tipo de vino, estado de la materia prima, tipo y número de depósitos Riesgos laborales en la operación de descube. Peligros del dióxido de carbono. Adopción de medidas de seguridad. Parámetros analíticos y organolépticos en el vino descubado Sulfitado del vino descubado según tipo de vino y destino. Dosis		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

	RA5 18,5%	CE
N.º 10 Prensado. Tipos de prensas. Criterios de selección (objetivos generales: b), h), i), k), l), n) Competencias relacionadas: b), h), j), k), m), n), ñ), p)	5 Ponderación en la calificación 9,5%	b)50% g)50%
Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad Prensado. Tipos de prensas. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto. Medidas de seguridad en las operaciones de prensado Técnicas de mejora en la calidad de los vinos. Microoxigenación		

	RA6 8%	CE
N.º 11 Organización Desarrollo y control de la Fermentación Maloláctica (objetivos generales: b), h), i), k), l), m), n)b), h), i), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), h), j), k), m), n), p)	6 Ponderación en la calificación 8%	a)16%b)16% c)16%d)16% e)16%f)20%
Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad Condiciones de desarrollo de la FML (fermentación maloláctica). Temperatura, nivel de sulfuroso, pH Influencia de la FML en la calidad de los vinos Técnicas para favorecer el comienzo de la FML Opciones tecnológicas innovadoras previas y posteriores al desarrollo de la fermentación. Micro-oxigenación. Fermentación maloláctica en bodega. Crianza sobre lías Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML. Condiciones de uso Detección de la desviación de la FML. Reducción de los vinos. Exceso de aromas lácticos, mantequilla. Incremento de la acidez volátil. Otros gustos y aromas anormales. Control del desarrollo de Brettanomyces. Prensado. Tipos de prensas. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto. Medidas de seguridad en las operaciones de prensado Técnicas de mejora en la calidad de los vinos. Microoxigenación		



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

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 al módulo. Pueden ser de diferente índole o naturaleza. Para ello se recomendará en cada una de las unidades la lectura de un texto periodístico o científico relacionado con la temática de la unidad que podrá dar lugar al desarrollo de un trabajo de investigación posterior o a un debate entre el alumnado donde cada uno exprese su opinión sobre el contenido de la lectura.

6.2.- Estrategias Metodológicas

A) La metodología utilizada en el proceso de aprendizaje se llevará a cabo:

- Describiendo los contenidos básicos.
- Analizando las distintas técnicas procedimentales.
- Estableciendo grupos de trabajo al mismo tiempo que valorando el trabajo y esfuerzo individual.
- Ejecutando operaciones y actividades.
- Realizando actividades extraescolares, que permitan al alumno conocer y aprender in situ las aplicaciones profesionales de los contenidos impartidos.
- Evaluando los resultados.

La metodología será:

- **Activa:** de modo que motive la participación del alumnado, la asimilación de los conceptos y el trabajo en equipo.
- **Reflexiva:** encaminada hacia el autoaprendizaje por investigación y deducción.
- **Grupo de discusión y crítica:** donde utilizaremos el sistema de "tormenta de ideas", para llevar a cabo la puesta en común de conocimientos y a la vez la exposición de los mismos.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y elaboración/transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, protección ambiental, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La planificación, programación y elaboración/transformación en el sector del vino incluye aspectos como:

- Planificación y programación de la vendimia, recepción de la materia prima y operaciones de vinificación
- Organización de equipos e instalaciones de las diferentes vinificaciones
- Control de la limpieza, el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones
- Conducción de la fermentación alcohólica, maceración, operaciones de descube y prensado y fermentación maloláctica



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

- Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos, instalaciones y productos enológicos.
- Innovaciones tecnológicas en las operaciones de vinificación
- Control medioambiental de la vinificación: residuos contaminantes, uso eficiente de los recursos, especialmente agua y electricidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en elaboración de vinos.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos de las operaciones de vinificación
- Planificación, en un aula de teoría, de las diferentes etapas que forman la vinificación
- Realización, en el taller-bodega, de las diferentes vinificaciones, operaciones de limpieza y desinfección, mantenimiento y regulación de los equipos
- Realización de los diferentes controles de la vinificación
- Aplicación de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos

Durante la **estancia dual en la empresa** y para favorecer un aprendizaje autónomo del alumno se contará con una serie de actividades prácticas, el profesor acaba siendo un mero guía y supervisor de las mismas, aprovechando las oportunidades que el alumnado tendrá de poner en marcha todo lo aprendido. En definitiva, considerar al alumnado como responsable, autónomo, comprometido con su aprendizaje, crítico y que valora el esfuerzo personal en la consecución de unos logros, en este caso la superación del módulo.

Este planteamiento será flexible y se irá adaptando según la evolución del alumnado en la empresa y las valoraciones aportadas por el tutor laboral, implica por tanto que el alumnado debe tener:

- Un aprendizaje autónomo.
- Adaptarse al funcionamiento de dos tipos de organizaciones. (Centro y en la empresa)
- Aprender en diferentes espacios y tiempos.

7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

Título "Tratado de Enología"

Autor: José Hidalgo Togores

Editorial: Mundi Prensa

Edición 2ª

ISBN: 978-84-8476-414-4

Título "Tratado de Enología"

Autor: Pascal Ribereau-Gayón

Editorial: AMV ediciones

Edición



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

ISBN:

Título Enología práctica. Conocimiento y elaboración de vinos

Autor: Emile Peinaud

Editorial: AMV ediciones

Edición

ISBN:

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

Como materiales didácticos de referencia se utilizan los elaborados por el profesor docente del módulo y del AVFP de la Consejería de Educación.

Materiales TIC: Ordenador, cañón, pizarra digital,

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

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

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

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

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

Teniendo en cuenta la orden de evaluación donde se indica que la calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores **numéricos de 1 a 10**, sin decimales, la calificación será un número entero sin decimales tanto en las evaluaciones informativas como en la evaluación final. El redondeo se efectuará a la cifra entera inmediatamente superior cuando la cifra decimal sea igual o superior a 0.5 siempre y cuando la calificación global sea igual o superior a 5. En caso contrario, se tomará la parte entera de la calificación obtenida.

La calificación del módulo se realizará según la normativa, tomando como base los criterios de evaluación que propone la orden que regula el ciclo formativo al que pertenece el presente módulo profesional.

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



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

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

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

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

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

- La observación directa y sistemática
- Pruebas objetivas escritas.
- Revisión, corrección de Actividades, tareas, supuestos prácticos y Trabajos realizados por el alumnado.
- Valoración de la actividad dual en la empresa.

Para evaluar estas técnicas vamos a utilizar los siguientes instrumentos.

- Registros de las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor.
- Resultados de las pruebas escritas.
- Rúbricas para la calificación.

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

- **CONTENIDOS TEÓRICOS. Pruebas objetivas.**

- Se realizarán pruebas objetivas para evaluar los contenidos asociados al saber. Estas pruebas podrán ser pruebas tipo test, de desarrollo, de relacionar.....
- Estas pruebas objetivas irán asociadas a uno o varios criterios de evaluación.
- Si en una prueba se percibe que un alumno está copiando o ha copiado se actuará conforme a lo establecido en el PLAN DE CENTRO en el documento "Sistema de seguimiento de las normas y sus correcciones / conductas contrarias a las prescritas para la realización de pruebas evaluativas", según el cual, el alumnado incurre en una falta grave por impedir el normal trabajo del profesorado en su evaluación.
- En caso de sospecha de copia se realizará un parte disciplinario por falta grave. En caso de trabajar online se considera especialmente grave la copia de trabajos y pruebas evaluativas. La certeza de copia se penalizará calificando la prueba evaluativa con 1, teniendo que asistir el alumno a recuperación trimestral o final según se disponga.
- Los contenidos de las pruebas objetivas teóricas podrán versar sobre cualquier tema explicado por el profesor en clase.



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

- En caso de falta del alumno a la prueba escrita, se le repetirá sólo en el caso de presentar justificante de asistencia a médico, justificante de asistencia a deberes inexcusables (juzgados, actos electorales, etc.). En caso de no realizarla se indicarán N.E. (No Evaluado). Cada alumno tendrá derecho a la repetición de una única prueba objetiva teórica por curso.
- **TRABAJOS INDIVIDUALES Y OBSERVACIÓN DIRECTA PARA LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS (Habilidades, destrezas). (Saber hacer):**

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

- Trabajos individuales (supuestos prácticos, informes de laboratorio, trabajos de investigación y procedimientos de laboratorio).
- Observación directa y sistemática

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

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

Una vez tenemos esta calificación, se ponderará en función del valor asignado al criterio de evaluación.



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

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, que podríamos sintetizar así:

$$\text{Nota final} = ((RA1 * 8\%) + (RA2 * 21,5\%) + (RA3 * 18\%) + (RA4 * 18\%) + ((RA5 * 18,5\%) + ((RA6 * 8\%) + ((RA7 * 8\%)))$$

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 superiores a 5 y negativas las restantes”.*

La **calificación informativa trimestral** corresponderá a la ponderación de los criterios de evaluación y RA impartidos en ese trimestre. En el caso de los CE evaluados con la actividad dual, no se consideran hasta el tercer trimestre cuando tengamos disponible la nota de la empresa.

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

- Tener una calificación final igual o superior a 5 una vez ponderados todos los RAs del módulo.
- Entregar las actividades evaluables y supuestos prácticos en la fecha fijada. La nota que tendrán los trabajos entregados fuera de la fecha establecida no será superior a 5 puntos, no eximiendo al alumno de su entrega.
- No utilizar ningún material adicional para cualquier prueba de evaluación más el que estrictamente indique el profesor/a. La utilización de apuntes o anotaciones de cualquier índole durante las pruebas de evaluación supondrá la no superación de la prueba o evaluación en curso.

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.

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...)

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

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evaluación
RA1	a,b,c,d,e,f,g,h,i	8%	U.D.1	1ª Ev.
RA2	a,b,c,d,e,f,gh,i,j	21,5%	U.D.2,3	1ª Ev.
RA3	a,b,c,d,e,f,g,h,i	18%	U.D.5,6	2ª EV



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

RA4	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	18%	U.D.7,8	2ª EV
RA5	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	18,5%	U.D.9,10	3ª EV
RA6	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	8%	U.D.11	3ª EV
RA7	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	8%	U.D.4	1ª Ev
		100%		

8.3- Medidas de Recuperación

La recuperación debe entenderse como actividad y no como examen de recuperación. Así, se trata una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que se trata de evaluación continua y de una formación integral del alumno. 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 la superación de las deficiencias y fallos detectados y por tanto no hay alcanzado una valoración suficiente en cualquiera de los conceptos evaluados, se establecerán actividades específicas de recuperación.

Estas actividades consistirán en: resolución de cuestionarios, análisis y solución de casos y problemas, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones...

Se establecerán recuperaciones posteriormente a cada sesión de evaluación (1ª, 2ª y 3ª evaluación), de las unidades de trabajo no superadas, para aquellos alumnos/as que no hayan podido alcanzar los niveles mínimos establecidos.

En el caso de suspender una evaluación, 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. Esta recuperación abarcará todas las unidades didácticas estudiadas en la evaluación correspondiente.

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.

Para los alumnos que acudan a la convocatoria Extraordinaria de Junio deberán realizar las actividades: de refuerzo/ampliación, protocolos de prácticas, trabajos, presentaciones, etc., que le sean solicitadas. El tipo, número y características de estas actividades dependerá de los resultados y evolución del alumnado durante el curso.

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.



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

- **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: $\geq 70\%$

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*).

.- **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.

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



MATERIA: Vinificaciones

NIVEL: 1º

CURSO: 22-23

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 el desarrollo del currículo. Para ello se adaptarán las actividades formativas, la metodología, los contenidos, así como los criterios y los procedimientos de evaluación, sin que ello suponga la supresión de los resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

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

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

Las medidas ordinarias que se adoptarán son:

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

c- EVALUACIÓN

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

11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la adaptación de las programaciones a las necesidades educativas del alumnado en sus diferentes niveles de concreción curricular.

En las sucesivas evaluaciones se realizará el seguimiento y reajuste de las mismas y del alumnado.

La evaluación del progreso del alumnado es continua durante el curso.

La evaluación de la programación estará basada en el grado de cumplimiento de lo planificado y la consecución de los resultados de aprendizaje por parte del alumnado.