

MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2022-2023

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR “TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA”
Módulo Profesional:	CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA
Grupo:	2º CFGSVI
Horas del Módulo:	Nº horas: 63 ANUALES (3 HORAS SEMANALES ; 21 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físicoquímicos.
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>Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura.</p> <p>Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado de formación profesional.</p> <p>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</p> <p>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.</p>
Profesor	Nombre: GERTRUDIS PEREZ ALCANTARA.

2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

1. **c)** Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.
2. **d)** Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
3. **f)** Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
4. **i)** Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
5. **l)** Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como el elemento de trabajo para su aplicación.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2022-2023

6. ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
7. q) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto con las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- 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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA1. Prepara los materiales e instalaciones de la cata valorando su influencia en la apreciación de las características sensoriales.	<ol style="list-style-type: none"> a) Se han descrito las instalaciones y equipamientos de la sala de cata. b) Se han descrito las condiciones ambientales y su influencia en la cata. c) Se ha analizado la influencia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales. d) Se ha valorado la influencia de la temperatura de servicio del vino en la apreciación de sus características. e) Se ha reconocido cuándo y cómo se debe decantar un vino. f) Se han identificado los tipos de cata: analítica, de apreciación y clasificación, de análisis gustativo descriptivo. g) Se ha reconocido el vocabulario técnico que describe las sensaciones organolépticas. h) Se han identificado las fichas de cata. i) Se han descrito los métodos e instrumentos para el entrenamiento sensorial.
RA2. Reconoce las características sensoriales de los productos analizando las fases de la degustación.	<ol style="list-style-type: none"> a) Se han descrito los sentidos utilizados en la degustación y su funcionamiento. b) Se han identificado las sustancias del vino que impactan en los diferentes órganos sensoriales. c) Se han reconocido los sabores fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2ºCFGSVI CURSO: 2022-2023

	<ul style="list-style-type: none"> d) Se han analizado los umbrales de percepción de los aromas y sabores y su influencia en la degustación. e) Se ha descrito la metodología precisa de la degustación. f) Se ha realizado el análisis visual del producto (limpiez, tipo de color, matiz). g) Se ha realizado un reconocimiento de las sensaciones olfativas. h) Se ha realizado una apreciación de las sensaciones gustativas. i) Se ha realizado una valoración global del conjunto de sensaciones, apreciando su equilibrio. j) Se ha realizado una cuantificación de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata.
<p>RA3. Cata productos relacionando las sensaciones organolépticas con su calidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima. b) Se ha identificado la influencia del sistema de elaboración en las características sensoriales del producto. c) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo. d) Se ha identificado la influencia de las condiciones de conservación en la calidad. e) Se ha valorado la calidad organoléptica del vino y su evolución en el tiempo. f) Se han identificado los diferentes protocolos de cata según el tipo de producto. g) Se ha valorado la concordancia entre las características organolépticas apreciadas y el tipo de producto catado h) h) Se ha valorado la relación calidad / precio del producto.
<p>RA4. Reconoce el origen geográfico de los productos, describiendo sus características específicas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han analizado las características vitivinícolas de las diferentes regiones productoras. b) Se han analizado las variedades y las técnicas propias de elaboración de cada región. c) Se ha caracterizado la tipicidad del vino que se relaciona con un área geográfica determinada, región, denominación de origen. d) Se han identificado los atributos varietales. e) Se ha reconocido los matices organolépticos originados por las técnicas singulares de elaboración. f) Se han identificado las Denominaciones de Origen de España.
<p>RA5. Identifica el valor sociocultural del vino, relacionándolo con la historia, el impacto social, su influencia en la salud y el enoturismo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha analizado la evolución de la vid y el vino a través de la historia, su origen, su comercio e importancia en las diferentes etapas históricas. b) Se ha valorado la repercusión de la viticultura en el desarrollo rural y mantenimiento del medio ambiente. c) Se han reconocido las bodegas más importantes de cada región. d) Se ha identificado la influencia de las bodegas en el prestigio de las regiones productoras. e) Se ha reconocido el enoturismo como valor añadido para las bodegas y su entorno.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2022-2023

	<p>f) Se han identificado los criterios establecidos en el maridaje de los vinos y alimentos.</p> <p>g) Se han reconocido los efectos para la salud del consumo de vino y otros productos derivados.</p>
--	--

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
2ª EVALUACIÓN	BLOQUE 1	UT1	UT 1: ORGANIZACIÓN DE LA CATA	9
	BLOQUE 2	UT2	UT2: ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO	12
	BLOQUE 3	UT3	UT 3: INFLUENCIA DE DIFERENTES FACTORES EN LA CATA DE VINO	12
	Actividades y practicas:			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer un vocabulario específico de cata recogiendo los principales términos que veamos a lo largo de la unidad. 2. Crear una ficha de cata para hacer un cuaderno al final del curso. 3. Prueba de umbrales de percepción. 4. Pruebas del gusto de reconocimiento y prueba de umbrales de percepción. 5. Cata de vinos blancos secos jóvenes 6. Cata de vinos blancos con madera 7. Cata de vinos rosados. 8. Cata de vinos tintos jóvenes de maceración carbónica 9. Cata de vinos tintos con madera 			
	BLOQUE 4	UT4	UT4: CARACTERÍSTICAS DE LAS DISTINTAS ZONAS PRODUCTORAS DE VINO	20
	BLOQUE 5	UT5	UT5: VALOR SOCIOCULTURAL DEL VINO	10

MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2022-2023

	<p>Actividades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificación de defectos. 2. Cata de vinos con diferentes tiempos de almacenamiento. 3. Cata de vinos a diferentes temperaturas. 4. Cata de vinos de Galicia 5. Cata de vinos de País Vasco (Xacolí) 6. Cata de vinos Ribera del Duero 7. Cata de vinos de Castilla y León. Vinos de Rueda 8. Cata de vinos de Navarra. Moscatel 9. Cata de vinos de la Rioja 10. Catas de vinos de Aragón 11. Catas de vinos de Cataluña 12. Catas de vinos de Islas Baleares 13. Cata de vinos de Castilla la macha 14. Cata de vinos de Madrid 15. Cata de vinos de Extremadura 16. Cata de vinos de Andalucía 17. Cata de vinos de las islas canarias 18. Cata de vinos espumo 19. Cata de vinos generosos 20. Cata de finos 21. Cata de olorosos 22. Cata de amontillados 23. Cata de palo cortado 24. Cata de Pedro Ximénez 	
TOTAL HORAS:		63

La distribución temporal de los contenidos, se ha realizado teniendo en cuenta el proyecto Dual de FP en Alternancia autorizado, y el calendario escolar 2022-2023, aun así, me gustaría resaltar que 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, g	RA 2 a,b,c,d,e,f,g,h,	RA 2 i,j
	RA 3 d,e,f,g,h	RA 3 a,b,c,
	RA 4 a, b, d, f,	RA 4 c,e
	RA 5 a, c, d,e,f,g	RA 5 b

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



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2022-2023
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 21 horas de las 63 que tiene el módulo, que se distribuirán desde día 9 de enero de 2023, hasta día 31 de mayo de 2023
. En la tabla siguiente se indica la temporalización.

Formación inicial	Del 16/12/2022 al 09/01/2023	L-M-X-J-V
Formación Alternancia empresas	Del 09/01/2023 al 31/05/2023	X-J-V
Formación alternancia IES	Del 09/01/2023 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.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

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	a	b	c	d	e	f	g
UT 1: ORGANIZACIÓN DE LA CATA (Objetivo: c,i,q; Competencia: h)	15%	3%	2%	2%	2%	2%	2%	2%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Definición de la cata 1.2. Para qué sirve la cata 2. Materiales utilizados en la cata <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Las copas 2.2. Las muestras 2.3. Las personas que realizan la cata 2.4. Vocabulario específico para catar 3. La sala de catas <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Las instalaciones. Condiciones ambientales 3.2. Orden y limpieza 4. Legislación aplicable al análisis sensorial 5. Presentación de los vinos <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Temperatura 5.2. Servicio 5.3. Decantación 6. Tipos de cata 7. Fichas de cata <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 								



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2022-2023

	RA	CE									
	2	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j
UT 2: ANALISIS SENSORIAL DEL VINO. (<u>Objetivo</u> : c,i,ñ ; <u>Competencia</u> : b,c,h)	23%	2%	2%	2%	3%	2%	2%	3%	2%	2%	3%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> Mecanismos de análisis sensorial. Como funcionan los sentidos. <ol style="list-style-type: none"> La vista El Olfato El gusto La composición del vino, relación con las características organolépticas. <ol style="list-style-type: none"> El sabor dulce El Sabor ácido El sabor salado El sabor amargo Otros componentes Umbrales de percepción de los aromas y sabores. Metodología de la cata <ol style="list-style-type: none"> Fase visual Fase olfativa. Identificación de los aromas. Fase gustativa <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 											



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2022-2023

	RA	CE							
UT 3: INFLUENCIA DE DIFERENTES FACTORES EN LA CATA DE VINO. (Objetivo: c,d,i,ñ,q ; Competencia: b,c,d,h,n)	3	a	b	c	d	e	f	g	h
	22%	3%	3%	2%	3%	3%	3%	3%	2%
CONTENIDOS 1. Relación entre las sensaciones organolépticas y a calidad de la MP. 2. Influencia del sistema de elaboración del vino en sus características 3. Influencia del estado de conservación del vino en sus características. 4. Defectos organolépticos. 5. Evolución del vino en el tiempo. 6. Protocolos de cata según el tipo de producto. 7. Valoración de la relación calidad/ precio. Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 									



	RA	CE					
UT4: CARACTERISTICAS DE LAS DISTINTAS ZONAS PRODUCTORAS DE VINO	4	a	b	c	d	e	f
(Objetivo: c,f,i,ñ,q; Competencia: b,d,h,n)	25 %	4%	5%	4%	4%	4%	4%
<p>1. Países tradicionales productores de vino: España, Francia, Italia, Alemania y Portugal.</p> <p> 1.1.1. Regiones. Variedades.</p> <p> 1.1.2. Características vitivinícolas.</p> <p> 1.1.3. Bodegas y vinos más representativos.</p> <p>2. Nuevos países productores: Australia, Chile, Sudáfrica, Argentina, Estados Unidos (California) y otros.</p> <p> 2.1.1. Variedades.</p> <p> 2.1.2. Características vitivinícolas.</p> <p> 2.1.3. Bodegas y vinos más representativos.</p> <p>3. Regiones productoras en España.</p> <p>4. Factores geográficos que influyen en la tipicidad de los vinos. Clima, suelo y otros</p> <p>5. Variedades de vinificación. Atributos organolépticos.</p> <p>6. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas y atributos organolépticos.</p> <p>7. Denominaciones de Origen en Andalucía. Legislación.</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento. • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 							



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2022-2023

	RA	CE						
	5	a	b	c	d	e	f	g
UT5: VALOR SOCIOCULTURAL DEL VINO (Objetivo:f,l; Competencia: n)	15 %	3%	2%	2%	2%	2%	2%	2%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Evolución del cultivo de la vid y consumo del vino a través de la historia. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Evolución del cultivo de la vid 1.2. Evolución del consumo del vino 2. Enoturismo <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Importancia del vino en el desarrollo rural y el medio ambiente 2.2. Rutas turísticas del vino 3. Cultura del vino <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Fiestas del vino 3.2. Revistas 3.3. Guías de vinos 3.4. Páginas web 3.5. Cursos de cata y vinotecas 3.6. Arquitectura 3.7. Bodegas de referencia de cada región 4. El vino y la gastronomía. Criterios de maridaje. 5. Vino y salud 6. Relación de las denominaciones de origen y sus bodegas con la imagen de una región <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos. • Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino 								



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2022-2023

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA ASOCIADAS AL MÓDULO PROGRAMADAS EN LA EMPRESA.

Relación de Actividades Formativas asociadas al MP programadas para su realización en centros de trabajo.	RA	Competencias	UT Relacionadas
5. Determinar las características de los vinos por medio de las valoraciones organolépticas de la cata.	2	<i>b,c,h</i>	UT2
	3	<i>b,c,d,h,n</i>	UT3
6. Controlar la fermentación, crianza, envasado y estabilidad de los vinos por medio de determinaciones microbiológica	2	<i>b,c,h</i>	UT2
7. Controlar la calidad de los vinos, mediante determinaciones físicoquímicas de los vinos, emitiendo los informes requeridos	2	<i>b,c,h</i>	UT2
	3	<i>b,c,d,h,n</i>	UT3
	4	<i>b,d,h,n</i>	UT4
8. Controlar la aplicación de tratamientos fisicoquímicos de clarificación y filtración para la estabilidad de los vinos	2	<i>b,c,h</i>	UT2
	3	<i>b,c,d,h,n</i>	UT3
9. Establecer los procedimientos de envejecimiento de los vinos, atendiendo a la técnica utilizada, dependiendo del tipo de vino	2	<i>b,c,h</i>	UT2
	3	<i>b,c,d,h,n</i>	UT3
10. Controlar los procesos de elaboración de vinos especiales que requieren fases de maduración o crianza.	2	<i>b,c,h</i>	UT2
	3	<i>b,c,d,h,n</i>	UT3
	4	<i>b,d,h,n</i>	UT4
16. Efectuar tratamientos de estabilización en el envasado de bebidas, para garantizar sus características organolépticas y su estabilidad.	3	<i>b,c,d,h,n</i>	UT3
	4	<i>b,d,h,n</i>	UT4
19. Controlar el proceso de envasado de bebidas, asegurando la calidad y las características finales del lote	3	<i>b,c,d,h,n</i>	UT3
	4	<i>b,d,h,n</i>	UT4
43. Controlar el cumplimiento de la reglamentación de la Política Agraria Común (PAC) y Organizaciones Comunes de Mercado (OCM) en bodega	4	<i>b,d,h,n</i>	UT4
	5	<i>n</i>	UT5



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

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

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

En cada una de las unidades se leerán artículos relacionados con la temática de la unidad, además de la legislación aplicable en tema medioambiental.

6.2.- Estrategias Metodológicas

El objetivo principal de la metodología es facilitar y favorecer los procesos de aprendizaje de los alumnos, la cual debe basarse en los siguientes principios metodológicos:

- **Actividad.** Supone una continua búsqueda de estrategias para conseguir que el alumno sea sujeto activo en el proceso de aprendizaje, en la aplicación de conocimientos para la solución de problemas, potenciando la valoración de trabajo manual como complemento del trabajo intelectual.
- **Individualización.** Se potencia la respuesta de la responsabilidad individual ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos, de acuerdo con las características de cada alumno para conseguir una creciente autonomía personal.
- **Socialización.** Se trata de fomentar la valoración del trabajo en equipo a través de actividades en grupo donde se realicen un reparto de funciones y responsabilidades.
- **Creatividad.** Se pretende potenciar los recursos personales de ingenio, indagación e invención de soluciones a los problemas propuestos.
- **Desarrollo de habilidades TIC.** Se potenciará el desarrollo de habilidades TIC desarrollando la actividad docente con la máxima implicación de los recursos web disponibles.
- **Metodologías innovadoras y activas** que contextualizan el aprendizaje, son inclusivas y atienden a la diversidad de alumnado. En el marco de la programación destaco las siguientes: Aprendizaje basado en proyectos y tareas, aprendizaje cooperativo y tutoría entre iguales, gamificación, Aula invertida, utilización de recursos, herramientas y artefactos digitales. (classroom, correo electrónico...), aprendizaje basado en problemas (rutinas de pensamiento).

Todos estos principios, considerados en su conjunto, implican la utilización de una metodología flexible que pueda adaptarse a los distintos alumnos, así como a los recursos y medios disponibles.

La metodología que se va a emplear en la Programación se basará en una serie de principios que confluyen en la idea de que la educación es un proceso de construcción en el que tanto el profesor/a, como el alumno/a deben de tener una actitud activa e interactiva que permita un aprendizaje constructivista, y que tendrán en cuenta los diferentes escenarios donde tendrán lugar las actividades a realizar por el profesorado y el alumnado, y que se diferencian entre sí en función de los propósitos de la acción didáctica, las tareas a realizar y los recursos necesarios para su ejecución a lo largo del curso, para ello debemos:



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL: 2º CFGSVI CURSO: 2022-2023

- Partir de los aprendizajes previos y nivel de desarrollo de los alumnos/as, llegando a un aprendizaje significativo a través de la movilización de los mismos y de la memorización comprensiva.
- Considerar esencial la unión de la teoría y la práctica en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Buscar la participación e implicación del alumno/a, proporcionando situaciones de aprendizaje que tengan sentido para el alumno, resultando motivadoras, así como otras situaciones que le exijan una intensa actividad mental (reflexión sobre artículos, realización de registros...s...) que le lleve a reflexionar y justificar sus actuaciones, llegando a generalizar su conocimiento en la vida cotidiana y, sobre todo, al mundo laboral.

Esta metodología pone el énfasis en la resolución de problemas, en el descubrimiento de los nuevos aprendizajes, en el establecimiento de nuevas relaciones e interconexiones entre los contenidos, etc. tareas que promuevan procesos de construcción de conocimiento realmente significativos y motivadores para el alumnado.

Además, y teniendo en cuenta que pretendemos desarrollar Competencias:

- Se potenciará una metodología investigadora, en el que el alumno/a, sea el descubridor de su propio aprendizaje (búsqueda de información, análisis y aplicación de lo aprendido).
- Contextualización de los aprendizajes, puesto que no hay competencias sin un contexto o situación real en la que se pueda aplicar. Para ello se presentarán las tareas en situaciones lo más similares al ámbito laboral, a través de la realización de supuestos práctico.
- Se favorecerá el trabajo en grupo realizando actividades en las que todos se sientan implicados, así como exposiciones de los estudios realizados para comunicar la información obtenida, **siempre y cuando se pueda respetar la distancia requerida** y fomentando el uso de las nuevas tecnologías.
- Clases teóricas. Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos. El profesor/a hará una exposición de la U.T. desarrollando todos los contenidos de carácter teórico en el aula de teoría, acompañándose de los recursos didácticos y medios audiovisuales disponibles: presentaciones, fotografías, videos, etc. En algunos casos aportará apuntes a través de classroom que estarán disponibles para que el alumnado pueda consultarlos y estudiarlo.
- El profesor/a utilizará la estrategia adecuada para hacer que los periodos de exposición teórica sean participativos, por lo que creará debates sobre lo que se esté exponiendo.
- Los alumnos deberán estudiar la unidad del libro y de los apuntes que le proporcione el profesor/a, ampliando lo posible a través de la Biblioteca del Centro, internet, etc. Este estudio deberán realizarlo los alumnos en tiempo fuera del horario escolar.
- El profesor/a explicará los supuestos prácticos y las actividades evaluables en clase, estando disponible para cualquier duda que pueda surgir, además la explicación de lo que se pide en cada supuesto práctico estará en el classroom del módulo para que el alumnado pueda consultarlo.
- El profesor/a estará atento a todos los requerimientos del alumnado para ayudar a resolver las dudas técnicas y los problemas de convivencia, que puedan ir surgiendo. Observará y tomará nota para hacer un seguimiento de cada alumno.
- El profesor/a ayudará a clarificar las dudas que se produzcan y se asegurará que el alumno “sabe lo que hace” y “por qué lo hace”, y utilizará los medios oportunos para comprobar si el alumnado ha adquirido los resultados de aprendizaje del módulo.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2022-2023

- El profesor/a ayudará en todo momento al desarrollo del trabajo en grupo (COOPERACIÓN). Cada cierto tiempo propiciará un debate con los alumnos para analizar el funcionamiento del curso y sacará conclusiones para incluir mejoras de funcionamiento en futuras revisiones de la programación.

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.

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

La profesora antes del inicio cada unidad subirá a Classroom la misma para que los alumnos lo tengan disponible. Esta unidad será completada con las explicaciones de clase

En cuanto a materiales para las prácticas, serán: equipos, reactivos, muestras y material de laboratorio necesarios para la realización de las prácticas propuestas en esta programación, así como la documentación técnica. Estos materiales, equipos y recursos didácticos a utilizar en este Módulo Profesional, serán los existentes en el Centro Educativo, y los que por motivo de necesidad se puedan obtener. Siendo necesaria la adquisición por parte del alumnado de una bata para trabajar en laboratorio que deberá estar identificada con su nombre y que deberá llevarse diariamente.

Teniendo presente que la utilización de Recursos Didácticos de uso común en el Ciclo Formativo, requiere una sincronización con el resto de Módulos. Los que de forma particular se van a necesitar en el módulo de **Cata y cultura vitivinícola** son:



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA
MATERIAL ESPECÍFICO SALA DE CATA:

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2022-2023

- Copas para cata de vino
- Vinos para catar
- Lavavajillas
- Luz y agua en los puestos de cata.
- Caja de aromas
- Caja de defectos
- Hojas de catas

RECURSOS DIDÁCTICOS:

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

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA:

Título: La cata y el conocimiento de los vinos

Autor: Manuel Ruiz Hernández

Editorial: Mundi-Prensa

Título : El vino Uva a Uva

Autor: Carlos Gallego Gutiérrez

Editorial: Everest

Webs para consultas.

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

Bibliografía de apoyo existente en la biblioteca del Dpto.

- Libro: Análisis sensorial y cata de los vinos de España . Ed. Síntesis

Otros:

- Apuntes del profesor.
- Consulta de publicaciones y videos en Internet.
- Revistas especializadas en el sector.

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

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

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



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA

NIVEL:2º CFGSVI

CURSO: 2022-2023

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

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

Teniendo en cuenta la orden de evaluación donde se indica que la calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores **numéricos de 1 a 10**, sin decimales, la calificación será un número entero sin decimales tanto en las evaluaciones informativas como en la evaluación final. El redondeo se efectuará a la 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.

Por ejemplo:

- Nota obtenida: 6.5, nota en evaluación: 7.
- Nota obtenida 4.8, nota en evaluación: 4.

La calificación del módulo se realizará según la normativa, tomando como base los criterios de evaluación que propone la orden que regula el ciclo formativo al que pertenece el presente módulo profesional y los criterios propios desarrollados en las unidades didácticas presentadas.

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

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

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

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

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

1.- CONTENIDOS TEÓRICOS. Pruebas objetivas.

- Se realizarán pruebas objetivas para evaluar los contenidos asociados al saber. Estas pruebas podrán ser pruebas tipo test, de desarrollo, de relacionar...
- Estas pruebas objetivas irán asociadas a uno o varios criterios de evaluación que estarán indicados en la prueba.
- Si en una prueba se percibe que un alumno está copiando o ha copiado se actuará conforme a lo establecido en el PLAN DE CENTRO en el documento "Sistema de seguimiento de las normas y sus correcciones / conductas contrarias a las prescritas para la realización de pruebas evaluativas", según el cual, el alumnado incurre en una falta grave por impedir el normal trabajo del profesorado en su evaluación.
- En caso de sospecha de copia se realizará un parte disciplinario por falta grave. En caso de trabajar online se considera especialmente grave la copia de trabajos y pruebas evaluativas. La certeza de copia se penalizará calificando la prueba evaluativa con 1, teniendo que asistir el alumno a recuperación trimestral o final según se disponga.
- Los contenidos de las pruebas objetivas teóricas podrán versar sobre cualquier tema explicado por el profesor en clase.
- En caso de falta del alumno a la prueba escrita, se le repetirá sólo en el caso de presentar justificante de asistencia a médico, justificante de asistencia a deberes inexcusables (juzgados, actos electorales, etc.). En caso de no realizarla se indicarán N.E. (No Evaluado). Cada alumno tendrá derecho a la repetición de una única prueba objetiva teórica por curso.

2.- TRABAJOS INDIVIDUALES Y OBSERVACIÓN DIRECTA PARA LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS (Habilidades, destrezas). (Saber hacer):

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

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

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

- Aplicación de las nociones explicadas anteriormente en clase a la actividad propuesta.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL: 2º CFGSVI CURSO: 2022-2023

- 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...)

3.- 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 con el peso que se indica en el apartado siguiente y en el apartado 5.

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

- **50 %** nota 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.

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

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** del módulo se calculará de la siguiente manera:

$$\text{NOTA FINAL} = \text{RA}_1 * 0,15 + \text{RA}_2 * 0,23 + \text{RA}_3 * 0,22 + \text{RA}_4 * 0,25 + \text{RA}_5 * 0,15$$

Para obtener la **nota de cada RA** procedemos de la siguiente forma: Se ha asignado un porcentaje a cada CE, este porcentaje se ha indicado en el apartado 5 de la presente programación. Estos CE serán evaluados utilizando una o más de las herramientas que hemos indicado anteriormente, para obtener la calificación se multiplicará el resultado obtenido en la herramienta por la ponderación asignada a ese CE.

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 superados **todos los resultados de aprendizaje** establecidos en el módulo.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2022-2023

- 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.

Al término de este proceso, habrá una calificación final que, de acuerdo con dicha evaluación continua, recogerá las calificaciones de los distintos RA y CR

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

Evaluación	Unidades de trabajo	Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	<u>Ponderación sobre la nota final</u>
2ª Ev.	UT 1	RA1	a, b, c, d, e, f, g	15%
	UT 2	RA2	a, b, c, d, e, f, g, h, l, j	23%
	UT 3	RA3	a, b, c, d, e, f, g, h	22%
3ª Ev.	UT 4	RA4	a, b, c, d, e, f	25%
	UT 5	RA5	a, b, c, d, e, f, g	15%
				100%

8.3- Medidas de Recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación, una por evaluación y una final con el total de los contenidos en el periodo de recuperación durante el mes de junio.

Los alumnos que tengan criterios no superados podrán recuperarlos o al final de cada evaluación o a principio de la siguiente, realizando las actividades de recuperación propuestas y una prueba teórica (en el caso de que no haya superado criterios de evaluación asociados a contenidos teóricos) o una prueba práctica (en el caso de que no haya superado criterios de evaluación asociados a contenidos prácticos). Si tuviera suspensos los dos apartados deberá realizar ambas pruebas. La fecha de ambas pruebas será puesta por el profesor para final de la evaluación, el primer mes de la siguiente evaluación, o bien, para final del curso, según estime oportuno.

Si la evaluación suspensa fuese la tercera, y por distintos motivos no hubiese tiempo para la recuperación, el alumno deberá presentarse a la prueba final de junio.

Todos aquellos alumnos que no hubieran superado estas pruebas de recuperación tendrán que presentarse a pruebas finales para ser evaluados de criterios teóricos prácticos.

La nota de ambas pruebas deberá ser igual o superior a 5 puntos.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL: 2º CFGSVI CURSO: 2022-2023
El alumnado que no haya superado los RESULTADOS DE APRENDIZAJE establecidos para el módulo en el mes de junio no aprobará el módulo.

El Proceso final de la Evaluación

El alumno/a que pierda el derecho a la evaluación continua, o que no supere la evaluación ordinaria, participará en un proceso de evaluación final, a realizar en el mes de junio, que constará de las siguientes partes:

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

Nota: el alumno que pierda la evaluación continua, tendrá que seguir asistiendo a clase para poder optar a la evaluación de junio.

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

El Centro tiene establecidos indicadores de logro del proceso de enseñanza y aprendizaje que sirven para evaluar el funcionamiento de la asignatura como dice el RD 1105 de 2014 (Art. 20.4). Estos son:

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

- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. Tiene que ser superior al 85%.
- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. Tiene que ser superior al 90%.
- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. Tiene que ser superior al 90%.
- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. Tiene que ser superior al 65 % (en grado medio).
- **Indicadores de la práctica docente:** Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente. Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes:
- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*). En la medida de lo posible se fomentará el uso de plataforma y aplicaciones en la docencia por si fuese necesario impartir clases online en algún momento.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2022-2023

Se acuerda en el departamento hacer uso de las TIC, varias veces por trimestre.

- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, aula invertida, rutina de pensamiento, proyectos kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, varias veces por trimestre.

10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

La mejor estrategia para la integración del alumnado con necesidades educativas de apoyo o con determinados problemas de aprendizaje, es implicarlos en las mismas tareas que al resto del grupo, con distintos métodos de apoyo y exigencias. El tratamiento debe ofrecer la posibilidad de retomar un contenido no asimilado en un momento posterior de trabajo, con lo cual evitamos ejercicios repetitivos que suelen incidir negativamente en el nivel de motivación.

Las actividades prácticas son todas susceptibles de trabajarse desde distintos niveles, ofreciendo en cada ocasión una posibilidad de desarrollo en función del nivel de partida.

La formación de grupos para la realización de las actividades prácticas es una estrategia que fomentará las relaciones sociales entre el alumnado y la formación o asentamiento de una mayor cultura social y cívica.

Teniendo en cuenta el tipo de adaptaciones curriculares que se pueden llevar a cabo en los Ciclos Formativos y el perfil de alumnado con necesidades de apoyo educativo que lo cursa. Se pueden diferenciar dos tipos de tratamiento:

- **Alumnado con altas capacidades intelectuales**

Se propondrán actividades de profundización, tanto a nivel de saber cómo de saber hacer, para que este tipo de alumnado pueda ampliar e indagar en cada unidad didáctica, ofreciendo una posibilidad de desarrollo.

- **Alumnado que presenta necesidades educativas de apoyo especiales**

Este tipo de alumnado se abordará mediante la integración, implicándolos en las mismas tareas que al resto del grupo. Para ello se utilizará la misma programación, y se tomarán las siguientes medidas curriculares no significativas:

- Que el tutor hable con los alumnos para ver la situación actual de necesidades.
- Colocar a los alumnos con dificultades específicas de atención lo más cerca posible de la pizarra y del profesor.
- Consultar al alumno de formas continua, para detectar el grado de adquisición de contenidos.
- Agrupación de este alumnado con otros alumnos más capaces que le puedan facilitar estas tareas.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2022-2023

- Hacer una supervisión más directa de las tareas dentro de las posibilidades con las que se cuentan en los Ciclos Formativos.
- Dar más tiempo en los exámenes y explicarle más detenidamente las preguntas.
- Dar más tiempo a la hora de la ejecución de las prácticas en el taller.
- Intensificar la comunicación con la familia.

En el caso, de que se presente un alumno/a con necesidades de apoyo educativo específica se tomarán las medidas oportunas consensuadas con el departamento de orientación. Siempre teniendo en cuenta que el alumno/a tiene que alcanzar unos Resultados de Aprendizaje establecidos, y que son necesarios para desarrollar su trabajo una vez finalizada su formación.

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

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

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

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

11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

La EVALUACIÓN se entiende como un proceso enfocado a la valoración del grado de consecución de los resultados de aprendizaje por el alumnado, determinados en los objetivos propuestos en la propia programación, y que estos deben alcanzar a la finalización del curso.

Mediante este proceso de enseñanza-aprendizaje el profesor recoge la información necesaria para evaluar al alumno y el método de enseñanza del propio docente. De esta forma se convierte en un proceso que ofrece información al profesorado y también al alumno de cómo se van desarrollando los procesos de enseñanza –aprendizaje, con el fin de poder mejorarlos en ambas direcciones.

Para evaluar a los alumnos en este módulo se seguirán las líneas marcadas en:

- Orden de 29/09/2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Las indicaciones del Proyecto Educativo de Centro.
- Las orientaciones del Departamento de Transporte y Mantenimiento de Vehículos.

En definitiva, tres serán los puntos que guiarán esta actividad:

MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL: 2º CFGSVI CURSO: 2022-2023

1.- Se evaluará el desarrollo de los **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** y se tomarán los **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** como referente del nivel aceptable de dichas capacidades.

2.- La evaluación será **CONTINUA** (La evaluación continua se refiere a que el alumno/as es evaluado diariamente, en ningún caso la superación de una U.T conllevará la superación de las anteriores) **Y PRESENCIAL** (Art 2 de la Orden de 29/09/2010), es decir, estará presente a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje y no sólo al final. No obstante, al término de dicho proceso habrá una calificación que valorará todo el proceso.

Se aplicará un proceso de evaluación que requiere la asistencia regular del alumno/a las clases, así como la realización de las distintas actividades programadas.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste a los alumnos/as a que su rendimiento escolar sea valorado conforme a criterios de plena objetividad, el profesor informará a los alumnos/as, a principio de curso, a cerca de los objetivos, resultados de aprendizaje, contenidos, criterios metodológicos, estrategias de evaluación y otros aspectos importantes de interés (medidas de seguridad, normas de funcionamiento, etc.).

MOMENTO DE LA EVALUACIÓN

a) **Evaluación inicial:** de acuerdo con la Orden de Evaluación citada, en el mes de octubre se realizará una evaluación diagnóstica sobre la recogida de información que se realizará la primera semana de curso. Consistirá en una prueba:

Una prueba objetiva escrita sobre capacidades y conocimientos previos del alumnado sobre aspectos curriculares necesarios para superar con éxito los RA del módulo.

Con los resultados obtenidos, se informará al tutor para que elabore el correspondiente informe de evaluación.

Esta evaluación inicial permitirá conocer el punto de partida y determinar una estrategia de enseñanza.

b) **Evaluación trimestral:**

El curso estará dividido en **dos** evaluaciones. La FCT es realizada entre el 15 de septiembre al 19 de diciembre de 2022, si algún alumno le faltan horas por recuperar podrá hacerlo en junio.

Al término de cada evaluación se emitirá una calificación numérica (de 0 a 10) que recogerá las notas obtenidas de pruebas orales y/o escritas, trabajos documentados, prácticas realizadas y criterios de saber estar, dichas notas parciales solo tendrán un carácter **informativo**

c) **Evaluación final:** se emitirá una calificación final del módulo en junio. Se expresará en cifras enteras del 1 al 10. La calificación se ponderará a partir de los resultados de aprendizaje y sus distintos pesos relacionados con las distintas unidades didácticas desarrolladas en el módulo.

d) Las actividades extraescolares también pueden ser evaluadas.



MATERIA: CATA Y CULTURA VITIVINICOLA NIVEL:2º CFGSVI CURSO: 2022-2023
EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (PROGRAMACIÓN)

En cuanto a la evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje, la consecución del rendimiento óptimo en este proceso bilateral no se logrará sin la oportuna *valoración de los efectos de la intervención del profesor* en el mismo, así como de la modificación de sus actuaciones si fuese necesaria. Para ello se establecerán tres niveles de control:

- La evaluación del profesor de su propia intervención. Esto es posible mediante el análisis crítico de los resultados de las distintas pruebas realizadas por los alumnos en el curso de su proceso de aprendizaje. Con los datos así obtenidos, el profesor cuestionará la temporalización, fases, profundidad de contenidos, adecuación de las realizaciones prácticas, de los medios empleados y de cualquier otro factor determinante, por él dispuesto, que sea susceptible de mejora. El profesor también recogerá la opinión de los alumnos.
- Ya evaluación interna del Dpto. con la participación de todos los profesores que imparten clases en el Ciclo. Se coordinarán actuaciones a tenor de los resultados; se ponderará el ritmo de cumplimiento de la programación en varios momentos del curso, proponiendo medidas correctoras si fuera menester.
- Por último, el contraste entre los objetivos alcanzados en sus distintos grados, en comparación con el referente productivo proporcionarán al equipo docente ideas útiles para la modificación del proceso educativo.