



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos**  
**CURSO: 2022/2023**

**1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.**

<b>Ciclo Formativo:</b>	CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS
<b>Módulo Profesional:</b>	Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas
<b>Grupo:</b>	1º
<b>Horas del Módulo:</b>	N.º horas: <b>192 ANUALES</b> ( <b>6 HORAS SEMANALES</b> ; <b>32 SEMANAS</b> )
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	No presenta
<b>Normativa que regula el título</b>	REAL DECRETO 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y se fijan sus enseñanzas mínimas. ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos
<b>Profesor</b>	<b>Especialidad: 590 116 PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b> <b>Nombre: Ana María Marchán Luna</b>

**2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO**

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- j) Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
- p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- u) Reconocer las oportunidades de negocio identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

**3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

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



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p><b>1</b> <i>Identifica las materias primas oleícolas, vinícolas de otras bebidas describiendo sus características</i></p>	<p>a) Se han clasificado las principales materias primas de la industria oleícola,vinícola y de otras bebidas.</p> <p>b) Se han descrito las características físicas y químicas de las materias primas.</p> <p>c) Se han relacionado las características de las materias primas con su función tecnológica.</p> <p>d) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada materia prima.</p> <p>e) Se han descrito los principales defectos higiénico-sanitarios que pueden presentar las materias primas.</p> <p>f) Se han identificado las medidas correctoras cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas</p>
<p><b>2</b> <i>Caracteriza los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares describiendo su función tecnológica</i></p>	<p>a) Se ha reconocido la legislación asociada a la utilización de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.</p> <p>b) Se ha reconocido la legislación específica relacionada con la indicación de los aditivos en el etiquetado.</p> <p>c) Se han caracterizado las funciones tecnológicas de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares.</p> <p>d) Se ha relacionado el tipo de dosificación de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares con el efecto esperado.</p>



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares.</li> <li>f) Se han identificado las medidas de seguridad durante el manejo de los productos.</li> <li>g) Se ha valorado la importancia de una correcta dosificación.</li> </ul>
<p><b>3 Identifica las técnicas de producción de la materia prima valorando su influencia en la calidad del producto</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han caracterizado las variedades de aceitunas, uvas y otras materias primas y su aptitud tecnológica.</li> <li>b) Se han reconocido las principales labores culturales utilizadas en el cultivo de las aceitunas y uvas.</li> <li>c) Se ha valorado la influencia de las técnicas culturales empleadas en la calidad de la materia prima producida.</li> <li>d) Se han descrito los métodos de control de la maduración para determinar el momento óptimo de recolección.</li> <li>e) Se han identificado los criterios de selección de la materia prima.</li> <li>f) Se han realizado los controles de madurez para fijar la fecha de recolección.</li> <li>g) Se han descrito los controles básicos para determinar el estado de la materia prima.</li> <li>h) Se han reconocido las técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente.</li> </ul>



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

*4 Caracteriza los productos finales y subproductos relacionándolos con su proceso de elaboración y reconociendo sus propiedades*

- a) Se han descrito las características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.
- b) Se han descrito los principales procesos de elaboración en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
- c) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas que sufre la materia prima.
- d) Se ha reconocido la función de las levaduras y bacterias en el proceso y su influencia en la calidad.
- e) Se han enumerado las desviaciones más frecuentes del proceso y sus medidas correctoras.
- f) Se han relacionado las características del producto final con su proceso de elaboración.
- g) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.
- h) Se han identificado los principales subproductos originados en el proceso productivo y su valorización.
- i) Se han valorado las repercusiones ambientales de los subproductos originados en la industria oleícola y vinícola.
- j) Se ha mantenido una actitud innovadora para conocer nuevos productos o variantes de productos ya existentes.



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

<p><i>5 Describe los controles básicos del producto reconociendo sus fundamentos</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito los principales controles básicos.</li> <li>b) Se han reconocido los fundamentos físicos y químicos de los métodos de control.</li> <li>c) Se han identificado los equipos e instrumentos de análisis y controles básicos.</li> <li>d) Se han reconocido los procedimientos y métodos de muestreo</li> <li>e) Se han reconocido los intervalos óptimos de los parámetros que se van a controlar.</li> <li>f) Se han interpretado los resultados de los controles.</li> <li>g) Se ha reconocido la documentación para el registro de los controles realizados.</li> <li>h) Se han identificado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante la realización de los controles</li> <li>i) Se ha valorado el rigor, orden y limpieza como elemento imprescindible en la realización de los controles básicos.</li> </ul>
--	---

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	0: PRL	1	Prevención de riesgos laborales en la industria oleícola y vinícola	5
	1: LA UVA	2	Botánica y morfología de la vid	18
		3	Principales variedades de uva	15
		4	El cultivo de la vid	18
		5	Plagas y enfermedades de la vid	14



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

	<b>PRÁCTICAS</b> 1. <b>Elaboración de vino:</b> identificación morfológica de la uva. Aplicación de contenidos teóricos. Controles básicos de producto. 2. <b>Cata de uvas:</b> identificación morfológica de la uva. Detección de las características físico-química a través de los sentidos. 3. <b>Control de maduración de uvas:</b> azúcares, grados Bx, sensorial, alcohol probable, estado sanitario, pH.			
2ª EVALUACIÓN	1: LA UVA	6	Tipos de vinos, producción, conservación y control de producto	20
	2: LA ACEITUNA	7	Botánica y morfología del olivo	18
		8	Variedades de olivo	15
		9	El cultivo del olivo	18
	<b>PRÁCTICAS</b> 1. <b>Cata de aceitunas de mesa:</b> análisis físico-sensorial de las características de cada variedad 2. <b>Control de maduración de aceitunas:</b> índice de madurez, humedad y rendimiento graso 3. <b>Análisis básicos de producto:</b> vino blanco y vino tinto. Grado alcohólico, densidad, acidez y otros. 4. <b>Análisis microbiológico:</b> diferentes tipos de vino			
3ª EVALUACIÓN	2: LA ACEITUNA	10	Plagas y enfermedades del olivo	14
		11	Clasificación de aceites de oliva, producción, conservación y control de producto	20
		12	Aditivos y coadyuvantes tecnológicos en la industria oleícola y vinícola	7
	3: OTRAS MATERIAS PRIMAS	13	Otras bebidas: cerveza y sidra	10
		<b>PRÁCTICAS</b> 1. <b>Cata de aceites:</b> características físicas y organolépticas de los aceites de oliva vírgenes 2. <b>Funciones tecnológicas de los aditivos:</b> práctica en laboratorio con diferentes aditivos (poder espumante de la lecitina, poder endulzante de los edulcorantes, ... ) 3. <b>Análisis básicos de producto:</b> AOVE y aceite de oliva. 4. <b>Análisis microbiológico:</b> cerveza y sidra		
<b>TOTAL HORAS:</b>				192

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:



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V)	Centro Educativo en alternancia (J-V)	Empresa en alternancia (L-M-X)
RA1 (a, b, e)	RA 1 (c)	RA 1 (d, f)
RA2 (f)	RA 2 (a, b)	RA 2 (c, d, e, g)
RA3 (a, b, c, e, h)	RA 3 (d, f)	RA 3 (g)
RA 5 (h)	RA 4 (a, c, d, e, f, i, j)	RA 4 (b, g, h)
	RA 5 (a, b, c)	RA 5 (d, e, f, g, 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.

La estancia del alumno/a en la empresa será de un total de 76 horas de las 192 que tiene el módulo, que se distribuirán desde el día 5 de diciembre de 2022, hasta día 31 de mayo de 2023 En la tabla siguiente se indica la temporalización.

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

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

**5.- DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS. Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.**



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos**  
**CURSO: 2022/2023**

	RA	CE
<p><b>UD 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA Y VINÍCOLA</b> Objetivos generales: p, u Competencias: ñ</p>	2 5 2%	f h
<p><b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b></p> <p>Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.</p> <p>Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de ensayos.</p>		
	<b>RA</b>	<b>CE</b>
<p><b>UD 2. BOTÁNICA Y MORFOLOGÍA DE LA VID</b> Objetivos generales: a, b, k Competencias: j</p>	1 3 8%	b d, f, g
<p><b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b></p> <p>Características físicas y químicas de las materias primas de la industria vinícola.</p> <p>Madurez de la materia prima. Métodos de control. Establecimiento de la fecha de recolección.</p> <p>Recolección de la materia prima. Influencia en la calidad.</p> <p>Criterios de selección de la materia prima. Toma de muestras y controles básicos en la materia prima (uva).</p>		
	<b>RA</b>	<b>CE</b>
<p><b>UD 3. PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA</b> Objetivos generales: a Competencias: j</p>	1 3 6%	a, c a
<p><b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b></p> <p>Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la industria vinícola (uvas)</p> <p>Identificación de las variedades de uvas. Aptitud tecnológica y agronómica.</p> <p>Función tecnológica de las materias primas.</p>		





**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

	RA	CE
<b>UD 4. EL CULTIVO DE LA VID</b> Objetivos generales: b, p, u Competencias: a, ñ	1 3 10%	d b, c, e, h
<b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b>  Condiciones de almacenamiento y conservación de las materias primas  Producción de la materia prima. Principales técnicas de cultivo  Técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente. Producción ecológica, integrada y otras		
	RA	CE
<b>UD 5. PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID</b> Objetivos generales: k, p Competencias: j, ñ	1 4%	e, f
<b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b>  Defectos higiénico-sanitarios de las materias primas. Normativa de calidad de las materias primas. Defectos ocasionados por plagas y enfermedades del viñedo. Tratamiento.  Medidas correctoras cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas.		
	RA	CE
<b>UD 6. TIPOS DE VINOS. PRODUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y CONTROL DE PRODUCTO</b> Objetivos generales: j, k, p, u Competencias: j, ñ	4 5 15%	a, b, c, d e, f, g, h, i, j a, b, c, d e, f, g, i
<b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b>  Clasificación de los principales vinos y licores.  Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.		



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

<p>Procesos de elaboración de vinos. Concepto, tipos, características. Procesos Artesanales e industriales. Diagramas de flujo.</p> <p>Proceso de fermentación. Microorganismos implicados en las fermentaciones. Levaduras y bacterias. Tipos y características. Controles básicos microbiológicos.</p> <p>Desviaciones. Medidas correctoras.</p> <p>Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.</p> <p>Condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.</p> <p>Subproductos en la industria vinícola. Valorización.</p> <p>Implicaciones ambientales de los subproductos originados en la industria vinícola.</p> <p>Actitud innovadora ante nuevos productos o variantes de los ya existentes.</p> <p>Fundamentos físicos y químicos de los controles básicos.</p> <p>Métodos y procedimientos de muestreo. Protocolos de muestreo.</p> <p>Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de vinos y otras bebidas. Recuento de levaduras. Grado alcohólico, densidad, acidez y otros. Equipos e Instrumentación básica.</p> <p>Registro de resultados. Documentación.</p> <p>Interpretación de resultados. Intervalos óptimos de los parámetros a controlar.</p> <p>Importancia del orden, rigor y limpieza en los controles básicos de los productos.</p>		
	<b>RA</b>	<b>CE</b>
<p><b>UD 7. BOTÁNICA Y MORFOLOGÍA DEL OLIVO</b> Objetivos generales: a, b, k Competencias: j</p>	1 3 8%	b  d, f, g
<p><b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b></p> <p>Características físicas y químicas de las materias primas de la industria oleícola.</p> <p>Madurez de la materia prima. Métodos de control. Establecimiento de la fecha de recolección.</p> <p>Recolección de la materia prima. Influencia en la calidad.</p> <p>Criterios de selección de la materia prima. Toma de muestras y controles básicos</p>		



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

en la materia prima (aceitunas).		
	<b>RA</b>	<b>CE</b>
<b>UD 8. PRINCIPALES VARIEDADES DE OLIVO</b> Objetivos generales: a Competencias: j	1 3 6%	a, c a
<b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b>  Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la industria vinícola (aceitunas)  Identificación de las variedades de aceitunas. Aptitud tecnológica y agronómica.  Función tecnológica de las materias primas.		
	<b>RA</b>	<b>CE</b>
<b>UD 9. EL CULTIVO DEL OLIVO</b> Objetivos generales: b, p, u Competencias: a, ñ	1 3 10%	d b, c, e, h
<b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b>  Condiciones de almacenamiento y conservación de las materias primas  Producción de la materia prima. Principales técnicas de cultivo  Técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente. Producción ecológica, integrada y otras		
	<b>RA</b>	<b>CE</b>
<b>UD 10. PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL OLIVO</b> Objetivos generales: k, p Competencias: j, ñ	1 4%	e, f
<b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b>  Defectos higiénico-sanitarios de las materias primas. Normativa de calidad de las materias primas. Defectos ocasionados por plagas y enfermedades del olivar. Tratamiento.		



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

Medidas correctoras cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas.		
	<b>RA</b>	<b>CE</b>
<p><b>UD 11. CLASIFICACIÓN DE ACEITES DE OLIVA, PRODUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y CONTROL DE PRODUCTO</b> Objetivos generales: j, k, p, u Competencias: j, ñ</p>	<p>4 5 15%</p>	<p>a, b, c, e f, g, h, i, j a, b, c, e f, g</p>
<p><b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b></p> <p>Clasificación de los principales vinos y licores.</p> <p>Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.</p> <p>Procesos de elaboración de aceites de oliva. Concepto, tipos, características. Procesos Artesanales e industriales. Diagramas de flujo.</p> <p>Desviaciones. Medidas correctoras.</p> <p>Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.</p> <p>Condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.</p> <p>Subproductos en la industria vinícola. Valorización.</p> <p>Implicaciones ambientales de los subproductos originados en la industria vinícola.</p> <p>Actitud innovadora ante nuevos productos o variantes de los ya existentes.</p> <p>Fundamentos físicos y químicos de los controles básicos.</p> <p>Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva. Control de orujos y alpechines. Equipos e instrumentación básica.</p> <p>Registro de resultados. Documentación.</p> <p>Interpretación de resultados. Intervalos óptimos de los parámetros a controlar.</p>		
	<b>RA</b>	<b>CE</b>
<p><b>UD 12. ADITIVOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA Y VITIVINÍCOLA</b> Objetivos generales: a, b, p</p>	<p>2 6%</p>	<p>a, b, c, d e, g</p>



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

Competencias: a, ñ		
<p><b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b></p> <p>Normativa específica relacionada con el uso de aditivos y coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares. Indicación de los aditivos en el etiquetado.</p> <p>Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos, dosis, Modo de empleo.</p> <p>Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.</p> <p>Almacenamiento y conservación.</p>		
	<b>RA</b>	<b>CE</b>
<p><b>UD 13. OTRAS BEBIDAS: CERVEZA Y SIDRA</b></p> <p>Objetivos generales: a, b, j, u</p> <p>Competencias: a</p>	1 4	b
<p><b>Contenidos que se abordan en la unidad:</b></p> <p>Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la industria de otras bebidas: cereales, manzanas, lúpulo.</p> <p>Características físicas y químicas de las materias primas de la industria de otras bebidas.</p> <p>Clasificación de los principales productos finales: cervezas, sidras.</p> <p>Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.</p> <p>Procesos de elaboración de otras bebidas. Concepto, tipos, características. Procesos artesanales e industriales. Diagramas de flujo.</p> <p>Procesos de fermentación. Microorganismos implicados en las fermentaciones. Levaduras y bacterias. Tipos y características.</p>	6%	a, b, c, d



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos**  
**CURSO: 2022/2023**

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA ASOCIADAS AL MÓDULO PROGRAMADAS EN LA EMPRESA**

Relación de Actividades Formativas asociadas al módulo profesional programadas para su realización en centros de trabajo.	RA	Competencias	UT Relacionadas
1. Recepción y clasificación de aceituna	1	c, f	2, 4, 5, 9
2. Control de calidad de la aceituna recepcionada	3 5	g d	2, 7 6
3. Preparación la pasta manejando los equipos de molienda y batido adicionando las materias auxiliares	2 4	c, d, e, g b	12 6, 11, 13
4. Obtención del aceite de oliva.	3 4 5	g b e, f, g, i	2, 7 6, 11, 13
6. Gestión de los subproductos y residuos	4	h	6, 11
7. Almacenamiento del aceite de oliva.	4	g	6, 11
12. Recepción y procesado de materias primas para elaborar vinos y otras bebidas	1 3 5	c, f g d	2, 4, 5, 9 2, 7 6
14. Elaboración de vinos	2 4	c, d b	12 6, 11, 13
15. Control de calidad del vino y clasificación.	3 5	g e, f, g, i	2, 7 6, 11
16. Almacenamiento de los vinos y otras bebidas	4	g	6, 11

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

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

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

**6.2.- Estrategias Metodológicas**

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

- Intentamos que el alumno/a sea sujeto de su propio aprendizaje mediante una metodología activa en la que éste/a va descubriendo cómo los hechos descritos en la situación profesional tienen unas consecuencias que van a ser parte de su futura práctica profesional.
- El aprendizaje teórico se basa en material suministrado de bibliografía a la que se hace referencia más adelante, la propia biblioteca del Centro, trabajos y estudios relacionados y otro material obtenido de páginas web especializadas.
- El aprendizaje funcional se concreta en la realización de visitas activas a los distintos



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

puntos de interés que se citan como actividades complementarias y que tienen como objetivo desarrollar las capacidades propias de la profesión, así como la presencia en muestras y ferias monográficas de especial relevancia.

- Los conceptos se desarrollan no sólo como adquisición de conocimientos aislados, sino que se relacionan en un centro de referencia común: la actividad profesional en distintas empresas del sector que se adoptan como modelo.
- Se realiza trabajo en grupo siempre que se pueda mantener la distancia de seguridad con el objetivo de fomentar el debate y la puesta en común de ideas entre sus miembros, fomentando el contraste de opiniones y el respeto a la pluralidad de ideas.

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

- En cada unidad el profesor explicará los nuevos conceptos, desarrollará los ejemplos y realizará actividades asociadas a cada uno de los epígrafes.
- Las actividades más significativas se realizarán en clase, después del desarrollo de cada una de las diferentes partes de la unidad. De esta forma los alumnos dispondrán de la base necesaria para que puedan realizar en su casa el resto de las actividades, que serán corregidas en clase, o bien, entregadas al profesor para su revisión y control.
- Gran parte de las actividades se pueden realizar en grupo siempre que se mantenga la distancia de seguridad, lo que hará el trabajo más ameno y contribuirá a que los alumnos aprendan a colaborar.
- Es conveniente que el alumno desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante la búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.
- Dada la vinculación que tiene el Centro con la lectura y la CCL, una parte de los trabajos, que forman parte de los instrumentos de evaluación exigirán la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita.
- Así mismo se fomentará la lectura de artículos de la actualidad del sector oleícola y vitivinícola relacionados con el tema propuesto.

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

- **Pruebas objetivas:**  
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
  - Contesta correctamente a lo que se le pregunta.
  - Se calificará con la plantilla correspondiente.



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos**  
**CURSO: 2022/2023**

- Actividades y Trabajos:

Las actividades deberán recogerse en el cuaderno del alumnado. Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:

- Analiza y resuelve correctamente las actividades propuestas.
- Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras.
- Utiliza técnicas y procesos adecuados.
- Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica.
- Presenta documentos e informes con orden y limpieza.
- Es puntual en la entrega de actividades y trabajos.

Los trabajos podrán ser escritos u orales (con sus correspondientes rúbricas especificada más adelante).

- Pruebas prácticas en taller almazara y laboratorio:

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

**7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.**

No hay libro de texto de este módulo. A los alumnos se les facilitan los temas elaborados por la profesora. La bibliografía utilizada es la siguiente:

-EL CULTIVO DEL OLIVO.

Autor: Diego Barranco.

Editorial: Junta de Andalucía.

-VARIETADES DEL OLIVO EN ESPAÑA.

Autor: Luis Rallo.

Editorial: Junta de Andalucía.

-MANUAL DEL ACEITE DE OLIVA.

Autor: Ramón Aparicio.

Editorial: AMU.





**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos**  
**CURSO: 2022/2023**

-TRATADO DE VITICULTURA GENERAL.

Autor: José Hidalgo

Togores.Editorial:

Mundi-prensa.

-MANUAL DE VITICULTURA.

Autor: Reyner.

Editorial:

Mundi-prensa.

-LICORES, guía

prácticaAutor:

David Zurdo

Editorial:

BonVivant

**OTROS RECURSOS Y MATERIALES:**

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

**MATERIALES TIC**

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

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

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

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



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos**  
**CURSO: 2022/2023**

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

**8.1. Criterios de calificación.**

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

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

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

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

- Pruebas objetivas:

Estas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:

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

- Actividades y Trabajos:

Deberán recogerlas en su cuaderno. Estas se evaluarán mediante la **observación** de las siguientes pautas:

- o Analiza y resuelve correctamente las actividades propuestas.
- o Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras.
- o Utiliza técnicas y procesos adecuados.
- o Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica.
- o Presenta documentos e informes con orden y limpieza.
- o Los trabajos de investigación se evaluarán con la siguiente rúbrica consensuada con el departamento:

<b>TRABAJO INVESTIGACIÓN</b>	<b>EXCELENTE 10-9</b>	<b>MUY BUENO 8</b>	<b>BUENO 7 -6</b>	<b>REGULAR 5-4</b>	<b>MAL 3-2-1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>INSTRUCCIONES 10%</b>	Sigue todas y cada una de las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad	Sigue todas menos 1 de las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad	Sigue casi todas las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad	Sigue algunas de las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad	Apenas sigue o no sigue las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad	
<b>CONTENIDO 50%</b>	El alumno explica, interpreta y reflexiona	El alumno explica, interpreta de forma	El alumno explica e interpreta el contenido del	El alumno no explica bien, ni interpreta contenido	El alumno explica de forma muy escasa el	



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

	sobre el tema, contenido del trabajo, insertando citas bibliográficas, sin recurrir a copiar fuentes directas.	general y, a veces, reflexiona sobre el contenido del texto. Recurre a las citas bibliográficas, pero no las menciona.	trabajo, pero no reflexiona al respecto. No recurre a las fuentes bibliográficas y, a veces, copia directamente.	del trabajo. No reflexiona al respecto. El contenido es incompleto. Copia las fuentes directamente o de otro compañero.	tema y contenido del trabajo. No reflexiona.	
<b>EXPRESIÓN 30%</b>	Se expresa correctamente a nivel escrito sin cometer faltas de ortografía. A nivel oral, habla con fluidez, no lee. Gesticula y transmite la información.	A nivel escrito, muestra leves errores de expresión y ortografía. A nivel oral, se expresa bien, aunque a veces recurre a la lectura, perdiendo fluidez.	A nivel escrito, se observan errores de expresión y ortografía. A nivel oral, su expresión es correcta pero lee continuamente y pierde fluidez.	A nivel escrito, comete numerosos errores expresivos y ortográficos. A nivel oral, su exposición es breve, lee, pierde toda la fluidez.	A nivel escrito, no entrega el trabajo. A nivel oral, no expone o lee la exposición de otros compañeros.	
<b>PRESENTACIÓN 10%</b>	Respetar márgenes, se percibe claramente el orden	No cuida los márgenes, pero se percibe el orden	Respetar márgenes, aunque se percibe leve desorden	No cuida los márgenes y se aprecia desorden	No respeta los márgenes y se aprecia un claro desorden	

Aquellas actividades de carácter oral se evaluarán con la siguiente rúbrica consensuada con el departamento:

<b>EXPOSICIÓN ORAL</b>	<b>MUY BIEN 10-8</b>	<b>BIEN 7-6</b>	<b>REGULAR 5-4</b>	<b>MAL 3-2-1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>CONTENIDO 40 %</b>	La información expuesta es muy completa y demuestra completo entendimiento del tema	La información expuesta es completa y demuestra entendimiento del tema	La información expuesta es escasa y demuestra entendimiento de partes del tema	La información expuesta es muy escasa y no parece entender muy bien del tema	
<b>EXPRESIÓN 25%</b>	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con gran claridad todo el tiempo	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con claridad la mayoría del	En ocasiones cuesta seguir la exposición, pues no se expresa con total claridad	Cuesta seguir la exposición y titubea en la mayor parte del discurso	



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

		tiempo			
<b>FORMATO 20%</b>	Se ajusta completamente a las normas de formato establecidas	Hay una o dos normas de formato que no cumple	Hay más de dos normas de formato que no cumple	No cumple ninguna norma de formato	
<b>EXPRESIÓN CORPORAL Y CONTACTO VISUAL 5%</b>	La postura y los gestos son muy adecuados. Mira a todos los compañeros con total naturalidad mientras habla	La postura y los gestos son adecuados. Mira a los compañeros la mayoría del discurso	La postura y los gestos no son adecuados en ciertas ocasiones. Mira a los compañeros en algunos momentos	No mantiene la postura y gestos propios de una exposición oral. Apenas mira a sus compañeros durante el discurso	
<b>TIEMPO 5%</b>	Se ajusta perfectamente al tiempo establecido para la exposición.	-	Se excede/no alcanza el tiempo establecido para la exposición.	-	
<b>BIBLIOGRAFÍA 5%</b>	Incluye 3 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 2 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 1 fuente bibliográfica fidedigna	No incluye fuentes bibliográficas de escasa o nula veracidad	

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

<b>PRÁCTICA BODEGA/LABORATORIO</b>	<b>MUY BIEN 10-8</b>	<b>BIEN 7-6</b>	<b>REGULAR 5-4</b>	<b>MAL 3-2-1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>DESTREZA E INICIATIVA 30%</b>	Tiene iniciativa en todo momento. Desempeña perfectamente la finalidad de la práctica. Trabaja de forma constante durante la práctica y es capaz de resolver por sí mismo los problemas que van apareciendo.	En algunos momentos no presenta iniciativa en el desarrollo de la práctica. Desempeña bien la finalidad de la práctica. Trabaja de forma constante y en la medida de lo posible intenta resolver por sí mismo los problemas que van apareciendo.	Pocas veces presenta iniciativa en el desarrollo de la práctica. Desempeña la finalidad de la práctica con algunos problemas. Trabaja de forma discontinua y ante cualquier problema recurre al profesor.	No tiene iniciativa y apenas trabaja. Desempeña la finalidad de la práctica con numerosos problemas. Precisa de llamadas constantes de atención./No hace la práctica.	



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

<b>NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE</b> 20%	Respetar las normas de seguridad e higiene durante todo el desarrollo de la práctica.	No respeta alguna norma de seguridad o higiene de forma puntual.	A menudo no respeta las normas de seguridad y/o higiene.	No respeta las normas de seguridad y/o higiene en ningún momento./No realiza la práctica.	
<b>ORDEN Y LIMPIEZA</b> 20%	Trabaja de forma limpia y ordenada durante toda la práctica, cuidado en el uso de herramientas, utensilios y material de trabajo, acata las instrucciones del profesor.	En algún momento puntual de la práctica no trabaja de forma limpia y ordenada y/o se observa algún descuido en el uso de herramienta utensilios y material de trabajo, sin embargo, acata las instrucciones del profesor.	A menudo no trabaja de forma limpia y ordenada y/o muestra cuidado en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, acatando las instrucciones del profesor.	No trabaja de forma limpia y ordenada. Se observa descuido en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, desacata las instrucciones del profesor./No realiza la práctica.	
<b>GESTIÓN DE RESIDUOS</b> 10%	Gestiona los residuos de forma correcta sin la ayuda del profesor.	Gestiona los residuos de forma correcta con ayuda.	Gestiona los residuos de forma incorrecta.	No gestiona los residuos./No realiza la práctica.	
<b>DOCUMENTACIÓN Y RESULTADOS</b> 20%	Entrega la documentación aportada por la profesora perfectamente completada.	Entrega la documentación aportada por la profesora, pero comete algún pequeño fallo.	Entrega la documentación aportada por la profesora, pero comete varios fallos.	Entrega la documentación aportada por la profesora con numerosos fallos o sin completar.	

Estas **rúbricas** contendrán los criterios de evaluación que la actividad contemple evaluar, asociados a su correspondiente RA. Se establecerán distintos ítems (permiten describir el/los criterios utilizados para evaluar el trabajo del alumno/a), que variarán según el tipo de criterio evaluado. Cada uno de los ítems se describirá y puntuará con la siguiente escala: MUY BIEN (10-8 puntos), BIEN (7-6 puntos), REGULAR (5-4 puntos), INSUFICIENTE (3-1 punto). La puntuación máxima para cada ítem será de 10 puntos, a ponderar según el porcentaje otorgado a cada ítem.

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

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



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

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

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 adjunta en el punto 8.2. Se considerará aprobado al alumno que obtenga un cinco o más tras realizar los cálculos anteriores.

**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 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** de módulo se calculará de la siguiente manera:

$$\text{Nota final} = (RA 1 * 26) + (RA 2 * 7) + (RA 3 * 32) + (RA 4 * 20.75) + (RA 5 * 14.25)$$

**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
RA 1	a, b, c, d, e, f	<b>26%</b>	2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 13	1ª, 2ª, 3ª
RA 2	a, b, c, d, e, f, g	<b>7%</b>	1, 12	1ª, 3ª
RA 3	a, b, c, d, e, f, g, h	<b>32%</b>	2, 3, 4, 7, 8, 9	1ª, 2ª
RA 4	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	<b>20,75%</b>	6, 11, 13	2ª, 3ª





**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

RA 5	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	14,25%	1, 6, 11	1ª, 2ª, 3ª
------	---------------------------------	--------	----------	------------

$$\text{Nota final} = (\text{RA } 1 \cdot 26) + (\text{RA } 2 \cdot 7) + (\text{RA } 3 \cdot 32) + (\text{RA } 4 \cdot 20.75) + (\text{RA } 5 \cdot 14.25)$$

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

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

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

Según el artículo 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación: “La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”.

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

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

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

### 8.3- Medidas de Recuperación

Las recuperaciones se realizarán trimestralmente.

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

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



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

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

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

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

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

.- **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 resta del 100%

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

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

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

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

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

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

**Indicadores de la práctica docente:**

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

Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes:

.- **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:**





**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Las actividades tendrán distintos niveles de dificultad y distintos enfoques, para que todos los alumnos puedan realizarlas con éxito y permitan utilizar metodologías diversas, dependiendo de



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

los contenidos que se desarrollen (cuestiones con respuestas conceptuales, cuestiones tipo test, investigaciones, debates, cumplimentar documentos, realizar organigramas, actividades fuera del aula, simulaciones en el aula, consultas y búsquedas en Internet, etc.).

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

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

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

**.- DETECCIÓN.**

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

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

**.- ACTUACIONES.**

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

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

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

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

**1.2. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS.**



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

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

**- EVALUACIÓN.**

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

**11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.**

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

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

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

Dicha evaluación se basará en los siguientes principios:

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



**MATERIA: Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de Otras Bebidas**  
**NIVEL: 1º CFGM Aceites de Oliva y Vinos** **CURSO: 2022/2023**

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

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

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