



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	GRADO MEDIO ACEITES DE OLIVA Y VINOS
Módulo Profesional:	ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS
Grupo:	2º
Horas del Módulo:	Nº horas: 189 ANUALES (9 HORAS SEMANALES ; 21 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	UCO551-2 CONDUCIR EL PROCESO DE DESTILACION Y ELABORAR AGUARDIENTES Y LICORES. UCO314-2 CONTROLAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS.
Normativa que regula el título	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
Profesoras	Especialidad: Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios (591-214) Nombre: Gertrudis Pérez Alcántara (imparte 6 horas semanales) Especialidad: Procesos en la Industria Alimentaria (590-116) Nombre: Ana María Marchán Luna (imparte 3 horas semanales)

2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.
- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- f) Elaborar destilados y bebidas espirituosas en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental.
- g) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia. l) Complimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad. m) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing. ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva. o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia. p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa. q) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia. s) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje. u) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable. t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por los cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN <i>(Enumerarlos estableciendo un orden).</i>
<p>RA1. Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración.</p> <p><i>Imparte Gertrudis Pérez Alcántara</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha identificado e interpretado la normativa que define la composición de los productos y la utilización de las materias primas y auxiliares. b) Se han determinado las condiciones que deben cumplir los locales de almacenamiento. c) Se han recepcionado las materias primas y auxiliares. d) Se han reconocido los procedimientos utilizados en la identificación, clasificación y almacenamiento de materias primas y auxiliares. e) Se ha caracterizado la evolución y transformación de las materias primas durante su almacenamiento. f) Se han almacenado las materias primas y auxiliares de acuerdo a sus características. g) Se ha registrado y archivado la información generada durante la recepción.
<p>RA2. Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados.</p> <p><i>Imparte Gertrudis Pérez Alcántara</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos de destilería y licorería. b) Se han reconocido los fundamentos del proceso de destilación. c) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados en los procesos de destilación y elaboración de licores y aguardientes. d) Se ha realizado la destilación de vinos y orujos.



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

	<p>e) Se ha caracterizado la evolución y transformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.</p> <p>f) Se han caracterizado los subproductos de la destilación y su aprovechamiento.</p> <p>g) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos que se van a emplear.</p> <p>h) Se han elaborado licores reconociendo los procesos y fórmulas de elaboración.</p> <p>i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.</p> <p>j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA3. Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos.</p> <p><i>Imparte Ana Marchán Luna</i></p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos.</p> <p>b) Se han relacionado los productos que se desean obtener con las materias primas y auxiliares.</p> <p>c) Se han reconocido los fundamentos de la elaboración de vinagre, sus alteraciones y sus aplicaciones.</p> <p>d) Se han identificado los métodos de obtención de vinagre.</p> <p>e) Se ha obtenido vinagre a partir de diferentes sustratos.</p> <p>f) Se ha obtenido sidra identificando las principales etapas de elaboración.</p> <p>g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.</p> <p>h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA4. Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final.</p> <p><i>Imparte Gertrudis Pérez Alcántara</i></p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a las bebidas espirituosas.</p> <p>b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos que se desean obtener.</p> <p>c) Se han reconocido las principales bebidas espirituosas.</p> <p>d) Se han caracterizado los procesos de elaboración y envejecimiento de bebidas espirituosas.</p> <p>e) Se ha valorado la influencia del envejecimiento en las características finales de las bebidas espirituosas.</p> <p>f) Se han realizado las operaciones de fermentación, destilación, añejamiento y mezcla.</p> <p>g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.</p> <p>h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA5. Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa de vinos aromatizados, aperitivos y otros.</p> <p>b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos a obtener.</p>



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

<p><i>Imparte Gertrudis Pérez Alcántara</i></p>	<p>c) Se han caracterizado los procesos de elaboración de v aromatizados, aperitivos y otros. d) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. e) Se han obtenido vinos aromatizados, aperitivos y otros según los criterios establecidos. f) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctoras. g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA6. Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.</p> <p><i>Imparte Gertrudis Pérez Alcántara</i></p>	<p>a) Se han identificado y recepcionado las materias primas y auxiliares. b) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de equipos utilizados. c) Se han aplicado los procesos de elaboración de la malta. d) Se ha realizado la maceración y obtención del mosto. e) Se han realizado los procesos de filtración, ebullición y clarificación del mosto. f) Se ha conducido la fermentación inoculando levaduras y controlando la temperatura. g) Se han aplicado los procesos de almacenamiento, maduración y guarda de la cerveza. h) Se ha realizado la clarificación, filtración y pasteurización de la cerveza. i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA7. Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada.</p> <p><i>Imparte Ana Marchán Luna</i></p>	<p>a) Se han identificado las características de los locales o zonas destinados al envasado y embalaje. b) Se han caracterizado los diferentes tipos de líneas de envasado y embalaje. c) Se han reconocido las características de los materiales auxiliares de envasado y embalaje y su adecuación al producto. d) Se han seleccionado y regulado las máquinas, equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos de seguridad. e) Se han realizado las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado y embalaje. f) Se ha realizado el control de calidad de los materiales auxiliares de envasado. g) Se ha realizado el envasado, etiquetado, embalado y codificado del producto, supervisando su colocación. h) Se han realizado los ensayos básicos necesarios para</p>



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

	<p>el control de calidad del producto envasado.</p> <p>i) Se ha registrado y archivado la información obtenida s el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante el envasado.</p>
--	--

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
2ª EVALUACIÓN	I: materias primas	1	Recepción de materias primas y auxiliares	13 horas
	II: destilación	2	Destilación y elaboración de licores, destilados y aguardientes	43 horas
	III: vinagre y sidra	3	Elaboración de vinagre y sidra	36 horas
	IV: bebidas espirituosas	4	Obtención de bebidas espirituosas	24 horas
	PRÁCTICAS: destilación de vinos, elaboración de whisky, ginebra, catas, elaboración de licores sin alcohol, elaboración de vinagre tradicional y de frutas, cata de vinagre, elaboración de sidra, cata de sidra, controles básicos en el proceso de elaboración de vinagre, elaboración de aguardientes de vino y de orujo.			
3ª EVALUACIÓN	V: vinos aromatizados	5	Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros	23 horas
	VI: cerveza	6	Elaboración de cerveza	27 horas
	VII: envasado	7	Envasado de vinos y otras bebidas	23 horas
	PRÁCTICAS: elaboración de vermut, vino quinado, obtención de vinos aromatizados, aperitivos y otros, elaboración de cerveza, cata de cervezas, envasado con llenadoras y taponadoras, elaboración de etiquetas.			
TOTAL HORAS:				189 horas

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.



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

	RA	CE
<p>UD 1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES. Objetivos: a), l), p), q), Competencias: a), l) n),o),p),q),u),t)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias). - Locales de almacenamiento. Características. - Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares. Condiciones de almacenamiento. Clasificación. - Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento. Valoración de subproductos vinícolas. - Registro de la información. - Buenas prácticas de manipulación de materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento y gestión 	<p>1</p> <hr/> <p>10%</p>	<p>a, b, c, d, e, f, g</p>
	RA	CE
<p>UD 2. DESTILACIÓN Y ELABORACIÓN DE LICORES, DESTILADOS Y AGUARDIENTES Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: b), f), g), l), n),o), p),q),u),t)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fundamentos de la destilación. Leyes. - Tipos de destilados. Alcoholes, flemas, holandas. - Equipos de destilación. Componentes, funcionamiento y regulación. - Destilación discontinua. Alambique y tipos de alambique. - Destilación continua. Columnas de destilación, elementos y componentes, clases. - Rectificación. - Subproductos de destilería. Aprovechamiento. - Materias primas en licores y aguardientes. - Fórmulas. - Métodos de elaboración de licores y aguardientes. Maceración, mezclado 	<p>2</p> <hr/> <p>15%</p>	<p>a, b, c, d, e, f, g, h, i, j</p>
	RA	CE
<p>UD 3. ELABORACIÓN DE VINAGRE Y SIDRA Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: g),k), l),ñ),o),p), q),u),t)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Historia y normativa. - Materias primas y auxiliares. - El vinagre. Origen. Fermentación acética. Bacterias acéticas. - Diferentes sistemas de producción de vinagre. Caseros e industriales (Orleans, Frings, luxemburgués). 	<p>3</p> <hr/> <p>15%</p>	<p>a, b, c, d, e, f, g</p>



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

<ul style="list-style-type: none"> - Obtención de vinagre a partir de distintos sustratos. - Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética. - Características de los diferentes tipos de vinagre. Módena, Jerez y otros. Cata de vinagres. - Envejecimiento. - Elaboración y tipos de sidra. Cata de sidras. - Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado. - Composición química del vinagre y de la sidra. Determinaciones analíticas. - Alteraciones del vinagre y de la sidra. - Toma de muestras y controles básicos en el proceso de elaboración del vinagre 		
	RA	CE
<p>UD 4. OBTENCIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), l),ñ),o),p),q), u),t</p>	4 15%	a, b, c, d, e, f, g, h
<ul style="list-style-type: none"> - Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa. - Materias primas y auxiliares. Clasificación. Propiedades. - Elaboraciones. Tipos. Operaciones de proceso (fermentación, destilación, mezcla). Equipos. - Envejecimiento. Influencia en características finales. - Aguardientes de vino (Brandy, Armagnac y otros). - Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros). - Otras bebidas espirituosas. - Toma de muestras y controles básicos en la elaboración de bebidas espirituosas. 		
	RA	CE
<p>UD 5. ELABORACIÓN DE VINOS AROMATIZADOS, APERITIVOS Y OTROS Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), ñ), o), p), q), u),</p>	5 15%	a, b, c, d, e, f, g, h
<ul style="list-style-type: none"> - Normativa. - Origen. Vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados - Elaboración. Especies vegetales empleadas. - Técnicas. Maceración, adición de extractos. - Equipos de elaboración. Regulación y/o programación. - Obtención de vinos aromatizados, aperitivos y otros. - Defectos y alteraciones. Medidas correctoras. - Controles básicos en la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros 		
	RA	CE
<p>UD 6. ELABORACIÓN DE CERVEZA Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), ñ), o), p), q), u),</p>	6 15%	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

<ul style="list-style-type: none"> - Normativa. - Materias primas y auxiliares (cebada, malta, lúpulo y otras). Identificación. - Repercusión de la calidad del agua en la elaboración de la cerveza. - Maquinaria, instalaciones y equipos. - Malteado y maceración. Obtención del mosto. - Filtración, ebullición y clarificación del mosto. - Microorganismos. Levaduras y bacterias. - Fermentación del mosto. - Tratamientos post-fermentativos. Clarificación, filtración, pasterización y maduración. Almacenamiento y guarda. - Composición y calidad de la cerveza. Toma de muestras y controles físicos-químicos, microbiológicos y organolépticos en proceso de elaboración de la cerveza. - Tipos de cervezas. Cata. 		
	RA	CE
<p>UD 7. ENVASADO Y EMBALAJE DE OTRAS BEBIDAS Objetivos: a), l), p), q), Competencias: a), l) n),o),p),q),u),t)</p>	7	a, b, c, d, e,
<ul style="list-style-type: none"> - Características de los locales y zonas de envasado. - Funciones de los envases y embalajes en vinos y otras bebidas. Tipología y fundamentos básicos. - Equipos de envasado. Enjuagadoras, llenadoras, taponadoras. - Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivos de seguridad de los equipos de envasado. - Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado. - Controles básicos durante el envasado. Control de calidad del producto envasado y de los materiales auxiliares de envasado. - Equipos de etiquetado/capsulado. Mantenimiento de primer nivel, regulación, dispositivos de seguridad y limpieza. - Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación. - Codificación de la información del lote. Legislación. Equipos y técnicas empleadas. - Análisis de las anomalías más frecuentes en las líneas de envasado y embalado y sus medidas correctoras. - Innovaciones y avances tecnológicos en los equipos y materiales auxiliares de envasado y embalaje (envases, tipos de cierres, etiquetas y embalajes). Trazabilidad en el proceso 	15%	f, g, h, i, j

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

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



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

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

6.2.- Estrategias Metodológicas

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

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



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS
NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO: 2022/2023

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:

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

- Actividades y Trabajos:

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

- 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 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:



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

- LIBRO DE TEXTO: Título: Tratado de Enología Autor: José Hidalgo Togores Ediciones Mundi Prensa 2ª Edición 2010 ISBN: 978 – 84 – 8476 – 531 – 8
- LIBRO DE TEXTO: Título: Fundamentos Científicos y Tecnológicos Autor: Claude Flanzky Ediciones Mundi Prensa 2ª Edición 2003 ISBN: 84 – 8476 – 074– X
- LIBRO DE TEXTO: Título: El vinagre de vino Autor: Concepción Llaguno Consejo Superior de Investigaciones Científicas 2ª Edición ISBN: 84 – 00– 07205 – 7
- ELABORACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS DE ALTA GRADUACION, EDITORIAL AMV.ISBN
- OTROS TITULOS ESPECIFICOS SOBRE GINEBRA, VERMUT O CERVEZA.

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.

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



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

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:

TRABAJO INVESTIGACIÓN	EXCELENTE 10-9	MUY BUENO 8	BUENO 7 -6	REGULAR 5-4	MAL 3-2-1	TOTAL
INSTRUCCIONES 10%	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	
CONTENIDO 50%	El alumno explica, interpreta y reflexiona sobre el tema, contenido del trabajo,	El alumno explica, interpreta de forma general y, a veces, reflexiona	El alumno explica e interpreta el contenido del trabajo, pero no reflexiona al respecto. No	El alumno no explica bien, ni interpreta contenido del trabajo. No reflexiona al respecto.	El alumno explica de forma muy escasa el tema y contenido del trabajo.	



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

	insertando citas bibliográficas, sin recurrir a copiar fuentes directas.	sobre el contenido del texto. Recurre a las citas bibliográficas, pero no las menciona.	recurre a las fuentes bibliográficas y, a veces, copia directamente.	El contenido es incompleto. Copia las fuentes directamente o de otro compañero.	No reflexiona.	
EXPRESIÓN 30%	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.	
PRESENTACIÓN 10%	Respeto márgenes, se percibe claramente el orden	No cuida los márgenes, pero se percibe el orden	Respeto 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:

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



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

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

- Pruebas prácticas en taller almazara y laboratorio:

- Para evaluar los conocimientos y la forma de organizarse del alumnado en el puesto de trabajo se utilizará la siguiente **rúbrica** de evaluación.

PRÁCTICA BODEGA/LABORATORIO	MUY BIEN 10-8	BIEN 7-6	REGULAR 5-4	MAL 3-2-1	TOTAL
DESTREZA E INICIATIVA 30%	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.	
NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE	Respeto las normas de	No respeta alguna norma de	A menudo no respeta las	No respeta las normas de	



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

20%	seguridad e higiene durante todo el desarrollo de la práctica.	seguridad o higiene de forma puntual.	normas de seguridad y/o higiene.	seguridad y/o higiene en ningún momento./No realiza la práctica.	
ORDEN Y LIMPIEZA 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.	
GESTIÓN DE RESIDUOS 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.	
DOCUMENTACIÓN Y RESULTADOS 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.

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



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

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.

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, g	10	1	1ª
RA 2	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	15	2	1ª
RA 3	a, b, c, d, e, f, g, h	15	3	1ª
RA 4	a, b, c, d, e, f, g, h	15	4	1ª
RA 5	a, b, c, d, e, f, g, h	15	5	2ª
RA 6	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	15	6	2ª
RA 7	a, b, c, d, e, f, g, h, i	15	7	2ª

Nota final=

$$((RA1*10\%)+(RA2*15\%)+(RA3*15\%)+(RA4*15\%)+(RA5*15\%)+(RA6*15\%)+(RA7*15\%))$$

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



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

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.

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 detrae del 100%



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

.- **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:

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.



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

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

- a) 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 cada alumno.
- b) Motivación por aprender: Está íntimamente ligada al futuro profesional de los alumnos.
- c) 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.
- d) 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 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.



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CURSO: 2022/2023

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.

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.



MATERIA: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS
NIVEL: GM ACEITES DE OLIVA Y VINOS CURSO: 2022/2023

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

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

Dicha evaluación se basará en los siguientes principios:

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

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

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

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