



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

0.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO.

ANÁLISIS DEL ALUMNADO	
Número de alumnos	5; 1 chica y 4 chicos
Estudios Previos	1 ALUMNO ESTUDIOS SUPERIORES Ldo. En Psicopedagogía 1ALUMNO BACHILLERATO DE CCSS 1ALUMNA CF GS DIRECCIÓN DE SALA 2 ALUMNOS CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS
Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)	No hay alumnos repetidores Modulo dualizado
VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO	
Proyectos y Planes educativos del centro	Plan de Igualdad de Género en Educación Vivir y sentir el patrimonio Red Andaluza: Escuela Espacio de Paz Proyecto Lingüístico

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	CFGGS VITIVINICULTURA
Módulo Profesional:	LEGISLACION VITIVINICOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Grupo:	1º
Horas del Módulo:	N.º horas: 96 ANUALES HORAS SEMANALES; 3
Ud. Competencia asociadas	UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro
Normativa que regula el título	REAL DECRETO 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura.
Profesora	Especialidad:116 Nombre: Aurelia M.ª Martín Serrano

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

11)	Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
12)	Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación
13)	Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo
15)	Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción
16)	Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.
18)	Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
- m) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones personales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN (<i>Enumerarlo estableciendo un orden</i>).
<p>RA1. Interpreta la normativa vitivinícola, analiza su repercusión en la protección del consumidor y sector productor</p>	<p>a-Se ha identificado la normativa comunitaria, nacional y autonómica, su importancia y obligatoriedad de cumplimiento en función de rango jerárquico</p> <p>b-Se han reconocido los principios básicos de la Organización Mundial de Comercio y las disposiciones especiales sobre “indicaciones geográficas” señaladas en el acuerdo sobre los ADPIC</p> <p>c-Se han valorado los objetivos generales que persigue la Unión Europea, para equilibrar y flexibilizar el mercado vitivinícola y las acciones que los desarrollan</p> <p>d-Se han analizado las medidas de control del potencial de producción vinícola establecidas por la OCM y su influencia en el sector</p> <p>e-Se han identificado la normativa en materia de plantación del viñedo y las distintas acciones que abarca la reestructuración y reconversión del mismo</p> <p>f-Se han detallado los diferentes mecanismos de control del mercado autorizados en los países comunitarios y su proyección en el sector</p> <p>g-Se han identificado las prácticas y tratamientos recogidos en el Código Enológico Internacional y las directrices del Reglamento Técnico-Sanitario vigente</p> <p>h- Se ha valorado la necesidad de normalización y control de los Vinos de Calidad</p> <p>i-Se ha reconocido la normativa relativa al etiquetado de los productos vitivinícolas (mostos, vinos de mesa, vinos de mesa con indicación geográfica, vinos de licor, vinos de aguja, vinos gasificados, vinos espumosos), y su adecuación a los principales países importadores</p>
<p>RA2. Gestiona la documentación específica del sector relacionándola con su obligado cumplimiento.</p>	<p>a-Se han cumplimentado los libros-registro de granaje, embotellado y tratamientos, exigidos por los organismos de Agricultura de las distintas Comunidades Autónomas</p> <p>b-Se han interpretado los formularios de la Declaración de Cosecha entregada en bodega</p> <p>c-Se han analizado y cumplimentado los modelos oficiales de la Declaración de Existencias y la Declaración de Elaboración de cada tipo de vino</p>



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

	<p>de la bodega, en función de las entradas y salidas registradas</p> <p>d-Se ha valorado la obligatoriedad de que todo producto vitivinícola que expida o reciba la bodega, vaya con su correspondiente “documento de acompañamiento de transporte”</p> <p>e-Se ha cumplimentado el modelo oficial de Declaración Trimestral de Alcohol</p> <p>f-Se han reconocido y cumplimentado los documentos de exportación, según las exigencias del país de destino</p> <p>g-Se han analizado las declaraciones de arranque y plantación de viñedo y las solicitudes de: arranque diferido, concesión de derechos de plantación, transferencia de derechos, ayudas comunitarias, reestructuración y reconversión viñedo, destilaciones, almacenamiento privado abandono de cultivo</p>
<p>RA3. Supervisa la aplicación de Buenas Prácticas Higiénicas y de Manipulación de los Alimentos valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos</p>	<p>a-Se han reconocido los requisitos legales e higiénico-sanitarios que deben cumplir las personas, equipos, utillaje e instalaciones del sector vitivinícola</p> <p>b-Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad del producto y la seguridad de los consumidores, de hábitos y prácticas inadecuadas durante la producción en el sector vitivinícola</p> <p>c-Se han enumerado las principales intoxicaciones alimentarias del sector vitivinícola, identificando los agentes causantes, origen y toxicidad</p> <p>d-Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos, utillaje e instalaciones vitivinícolas</p> <p>e-Se han clasificado los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la seguridad del producto final</p> <p>f-Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos sobre la seguridad de los mismos</p>
<p>RA4. Gestiona los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos</p>	<p>a-Se ha reconocido la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol APPCC</p> <p>b-Se han descrito los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)</p> <p>c-Se han elaborado los diagramas de flujo de los productos vitivinícolas</p> <p>d-Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a la producción</p>



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

	<p>e- Se han identificado los Puntos de Control Crítico (PCC) del proceso</p> <p>f- Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC</p> <p>g- Se han definido los parámetros asociados al control de los PCC</p> <p>h- Se ha descrito la información que debe contemplar el documento APPCC y sus registros asociados</p> <p>i- Se ha valorado la importancia de la trazabilidad con respecto a la seguridad alimentaria</p> <p>j- Se han descrito los documentos y registros necesarios para identificar el origen, las etapas clave del proceso y el destino del producto</p>
<p>RA5. Aplica estándares voluntarios de Gestión de Seguridad Alimentaria, como BRC, IFS o UNE-EN ISO 22000:2005, y otros, reconociendo sus ventajas</p>	<p>a- Se han descrito las diferencias entre lo exigido por la Legislación sobre Higiene y Seguridad Alimentaria y lo requerido por otras normas voluntarias sobre Gestión de la Seguridad Alimentaria</p> <p>b- Se han identificado otros estándares voluntarios sobre Gestión de la Seguridad Alimentaria (BRC, IFS o UNE-EN ISO 22000:2005, y otros)</p> <p>c- Se han descrito los aspectos principales de la norma de origen inglés BRC</p> <p>d- Se han descrito los aspectos principales de la norma de origen franco-alemán IFS</p> <p>e- Se han descrito los aspectos principales de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005</p> <p>f- Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas</p> <p>g- Se han identificado las fases para la obtención de los certificados de estas normas</p> <p>h- Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas</p>



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	1	1	Legislación vitivinícola I	21
	1	2	Legislación vitivinícola II	15
	PRÁCTICAS		Actividades de cada unidad didáctica; cuestionarios consultando la legislación, búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc.	
2ª EVALUACIÓN	2	3	Gestión de la documentación de bodega	18
	3	4	Buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos	18
	PRÁCTICAS		Actividades de cada unidad didáctica; cuestionarios consultando la legislación, búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc.	
3ª EVALUACIÓN	4	5	Gestión de los sistemas de autocontrol y de trazabilidad	15
	5	6	Aplicación de otros estándares de seguridad alimentaria	15
	PRÁCTICAS		Actividades de cada unidad didáctica; cuestionarios consultando la legislación, búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc.	
TOTAL HORAS:				96

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

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

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



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

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 en la **empresa** será de un total de **20 horas de las 96 que tiene el módulo**, que se distribuirán desde día 01 de febrero de 2024, hasta día 31 de mayo de 2024. En la tabla siguiente se indica la temporalización.

Formación inicial	Del 15/09/2023 al 31/01/2024	L-M-X-J-V
Formación Alternancia empresas	Del 01/02/2024 al 31/05/2024	X-J-V
Formación alternancia IES	Del 01/02/2024 al 31/05/2024	L-M

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

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

NÚMERO: UT 1
TÍTULO: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA I
Objetivos: 12,16,17,18 Competencias: l,n RA1 15 % CE: a,c,d,e,f,g

CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> -Legislación europea vitivinícola -Organización Común del Mercado Vitivinícola (OCM) y reglamentos europeos de aplicación -Potencial de producción. Mecanismos de mercado -Normativa de aplicación y desarrollo de la OCM vitivinícola <ul style="list-style-type: none"> Prácticas y tratamientos enológicos del Código Enológico Internacional Zonas vitivinícolas europeas

NÚMERO: UT 2
TÍTULO: LEGISLACION EUROPEA, ESPAÑOLA Y AUTONÓMICA
Objetivos: 12,18 Competencias: k,l,n RA1 15 % CE: a,b,h,i

CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> -Legislación española vigente -Ley de la Viña y el Vino -Legislación autonómica -Certificaciones de calidad; DOP, IGP, ETG -La OMC y los derechos de propiedad intelectual -Etiquetado de productos vitivinícolas -Reglamento Técnico-Sanitario de productos vitivinícolas -Intercambios comerciales con otros países



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

NÚMERO: UT 3					
TÍTULO: GESTION DE LA DOCUMENTACION DE BODEGA					
Objetivos: 11,12,13	Competencias: k,n,p	RA2	20 %	CE: a,b,c,d,e,f	

CONTENIDOS	
<ul style="list-style-type: none"> -Libros-registro de bodega -Declaraciones de cosecha, elaboración y existencias -Declaración de alcohol. Impuestos especiales -Documentos de acompañamiento de transporte de productos vitivinícolas -Fichas y documentación del Consejo Regulador correspondiente -Documentación de exportación de productos vitivinícolas -Declaraciones y solicitudes poco habituales 	

NÚMERO: UT 4					
TÍTULO: BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS Y DE MANIPULACION DE ALIMENTOS					
Objetivos: 11,13	Competencias: k,n,p	RA3	25%	CE: a,b,c,d,e,f	

CONTENIDOS	
<ul style="list-style-type: none"> -Reconocimiento de la legislación vigente asociada a la seguridad alimentaria -Valoración de los peligros sanitarios asociados a hábitos incorrectos y/o malas prácticas de elaboración del vino y derivados. -Descripción de las principales intoxicaciones asociadas a esos malos hábitos o prácticas de elaboración inadecuadas. -Descripción de los procesos y productos de limpieza y desinfección -Condiciones de seguridad durante el uso y almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección -Clasificación de los diferentes métodos de conservación de los alimentos -Requisitos formativos sobre seguridad alimentaria de los trabajadores de la industria alimentaria 	

NÚMERO: UT 5					
TÍTULO: GESTION DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y TRAZABILIDAD					
Objetivos: 11,13,15	Competencias: k, ll, n, p	RA4	20%	CE: a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	

CONTENIDOS	
<ul style="list-style-type: none"> -Identificación de la legislación que establece como obligatorios tanto el sistema de autocontrol APPCC como la trazabilidad -Descripción de los 7 principios del sistema de autocontrol APPCC -Interpretación de los diagramas de flujo del sector vitivinícola. -Identificación y valoración de los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a la elaboración de vino y derivados -Descripción de la sistemática para la identificación de los Puntos de Control Crítico (PCC) -Justificación de los Límites Críticos de cada PCC -Descripción de los métodos de vigilancia de cada PCC -Descripción de los documentos y registros necesarios para el establecimiento del sistema de autocontrol APPCC -Relación de la trazabilidad con la Seguridad Alimentaria. Documentación y registros 	



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

NÚMERO: UT 6				
TÍTULO: APLICACIÓN DE OTROS ESTANDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA				
Objetivos: 13	Competencias: k,p	RA5	5%	CE: a,b,c,d,e,f,g,h
CONTENIDOS				
<ul style="list-style-type: none"> -Diferenciación entre la legislación sobre seguridad alimentaria y las normas voluntarias para la gestión de la seguridad alimentaria -Descripción de la norma de origen inglés BRC -Descripción de la norma de origen franco-alemán IFS -Descripción de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005 -Valoración de las diferencias entre las normas descritas, identificando sus ventajas e inconvenientes -Principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria. Acciones correctivas. 				

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

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

Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados al módulo. Pueden ser de diferente índole o naturaleza. 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.

Una parte de las actividades y trabajos, que forman parte de los instrumentos de evaluación exigirán la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita.

Se fomentará la lectura de normativa y legislación, así como artículos de actualidad relacionados con el tema que estemos desarrollando.

6.2.- Estrategias Metodológicas

El objetivo principal de la metodología es facilitar y favorecer los procesos de aprendizaje de los alumnos, por lo que se intenta que el alumno sea sujeto de su propio aprendizaje mediante una metodología activa en la que éste va descubriendo cómo los hechos descritos van a ser parte de su futura práctica profesional.

El aprendizaje teórico se basa en los contenidos desarrollados en las unidades de trabajo, siguiendo los apuntes facilitados por la profesora, así como en la visualización de videos, trabajos realizados por los alumnos 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 visitas virtuales.

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 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.

Se propiciará una visión integradora basada en la interdisciplinariedad, donde los contenidos se presentarán planteando las interrelaciones entre los distintos contenidos del mismo módulo y entre los de éste con los de otros módulos.



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

Se tratará de acercar las situaciones de aprendizaje a sus inquietudes y necesidades y al grado de desarrollo de sus capacidades.

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

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 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 a la profesora para su revisión y control.
- Alguna de las actividades se puede realizar en grupo, lo que hará el trabajo más ameno y contribuirá a que los alumnos aprendan a colaborar.
- Es conveniente que el alumno desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante la consulta de leyes, búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.

Durante la estancia dual en la empresa y para favorecer un aprendizaje autónomo del alumno se contará con una serie de actividades prácticas, el profesor acaba siendo un mero guía y supervisor de las mismas, aprovechando las oportunidades que el alumnado tendrá de poner en marcha todo lo aprendido. En definitiva, considerar al alumnado como responsable, autónomo, comprometido con su aprendizaje, crítico y que valora el esfuerzo personal en la consecución de unos logros, en este caso la superación del módulo. Este planteamiento será flexible y se irá adaptando según la evolución del alumnado en la empresa y las valoraciones aportadas por el tutor laboral, implica por tanto que el alumnado debe tener:

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

Instrumentos de evaluación (Qué se va a utilizar en el proceso evaluador)

- **Pruebas objetivas de cada unidad**

Pruebas escritas y/u orales.

- **Actividades y trabajos**

Actividades consultando las leyes y normativas vigentes, trabajos de búsqueda de información, ampliación, exposiciones, intervenciones, debates.

- **Comportamiento y participación**

Grado de cumplimiento de las normas de convivencia y trabajo en el aula, grado de participación en las actividades de clase y en las extraescolares, cumplimiento de las normas de seguridad.

Los principales instrumentos de evaluación serán:



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

- Seguimiento diario del alumno que permita apreciar su interés y aprovechamiento. Para ello se harán preguntas en clase y se propondrán temas de debate y/o casos prácticos.
- Observación del trabajo realizado en el aula, aprovechamiento del tiempo y de los recursos.
- Capacidad del alumno para buscar varias estrategias de resolución, lo que nos dará una idea de su rapidez de pensamiento y fluidez en el razonamiento.
- Igualmente, se tendrán en cuenta grado de participación, atención demostrada, capacidad crítica, capacidad de trabajo tanto a nivel individual como en grupo.
- Utilización de intercambios orales con los alumnos y entre ellos, para detectar las deficiencias de comprensión y expresión.
- Pruebas escritas específicas regulares que sirvan para evaluar los conocimientos del alumno sobre la materia explicada. Una por cada Unidad de Trabajo
- Trabajos en clase, tanto individuales como en grupos (manteniendo la distancia de seguridad y el uso de mascarilla).
- Trabajos en casa.

7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

RECURSOS DIDÁCTICOS:

- Ordenador y proyector.
- Pizarra.

LIBROS DE TEXTO

No usamos libro de texto, ya que no existe ninguno que aborde todos los contenidos del módulo

La profesora facilita a los alumnos, las unidades de trabajo elaboradas por ella. En cuyo desarrollo ha utilizado los temas elaborados por su compañero de departamento, D. Rafael Sánchez Mohedano, así como diferente bibliografía y páginas webs. Algunos de los títulos consultados son:

Título: **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria IFS** Editorial: IC

Edición: 1ª ISBN: 978-84-15648-85-7

Título: **Interpretación de la norma BRC V/**

Autor: Antonio Jiménez del Pino

Editorial: IC Edición: 1ª

ISBN:978-84-16433-83-4

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

Materiales TIC:

Búsquedas de Legislación europea, española y andaluza en:

<http://www.mapama.gob.es/es/>



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

<http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>

<http://www.aesan.mssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/legislacion.shtml>

http://www.juntadeandalucia.es/salud/channels/temas/temas_es/_QUIENES_SOMOS_P/P_5_Normativa/Normativa_consejeria_salud/salud_publica/salud_publica?perfil=org&desplegar=/temas/es/

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/produccion/vinos/declaraciones.html>

Consulta de otras páginas webs, como la de la DO Montilla-Moriles, otras DOPs, etc.

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

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

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

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

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

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

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

La nota final se obtendrá una vez trabajados todos los RESULTADOS DE APRENDIZAJE del módulo. Se evaluará la adquisición de los contenidos asociados a los resultados de aprendizaje a través del desarrollo de las distintas unidades trabajo, atendiendo a los criterios de evaluación con su correspondiente peso asignado.

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

- Valorar de forma individual los conceptos teóricos alcanzados por el alumno, usando para ello pruebas de evaluación, actividades y/o trabajos.
- Valorar los procesos mediante supuestos prácticos resueltos por el alumnado.



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

-Observación del alumno con el fin de valorar el grado cumplimiento de la normativa establecida en el plan de centro.

-Valoración de la actividad dual en la empresa.

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

-La observación directa y sistemática

-Pruebas objetivas escritas.

-Revisión, corrección de actividades, tareas, supuestos prácticos y trabajos realizados por el alumnado.

-Valoración de la actividad dual en la empresa.

Para evaluar estas técnicas vamos a utilizar los siguientes instrumentos:

-Registros de las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor.

-Resultados de las pruebas escritas.

-Rúbricas para la calificación.

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

•CONTENIDOS TEÓRICOS. Pruebas objetivas.

-Se realizarán pruebas objetivas para evaluar los contenidos asociados al saber. Estas pruebas podrán ser pruebas de desarrollo, tipo test, de relacionar, etc.

-Estas pruebas objetivas irán asociadas a uno o varios criterios de evaluación.

-Si en una prueba se percibe que un alumno está copiando o ha copiado se actuará conforme a lo establecido en el PLAN DE CENTRO en el documento “Sistema de seguimiento de las normas y sus correcciones / conductas contrarias a las prescritas para la realización de pruebas evaluativas”, según el cual, el alumnado incurre en una falta grave por impedir el normal trabajo del profesorado en su evaluación.

-En caso de sospecha de copia se realizará un parte disciplinario por falta grave. En caso de trabajar online se considera especialmente grave la copia de trabajos y pruebas evaluativas. La certeza de copia se penalizará calificando la prueba evaluativa con 1, teniendo que asistir el alumno a recuperación trimestral o final según se disponga.

-Los contenidos de las pruebas objetivas teóricas podrán versar sobre cualquier tema explicado por el profesor en clase.

-En caso de falta del alumno a la prueba escrita, se le repetirá sólo en el caso de presentar justificante de asistencia a médico, justificante de asistencia a deberes inexcusables (juzgados, actos electorales, etc.).

En caso de no realizarla se indicarán N.E. (No Evaluado). Cada alumno tendrá derecho a la repetición de una única prueba objetiva teórica por curso.

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

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

-Trabajos individuales (supuestos prácticos, trabajos de investigación y defensa de los mismos)

-Observación directa y sistemática

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

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

Empleo de un orden lógico a la hora de realizar las distintas actividades propuestas por el profesor.

Tiempo empleado en la realización de las tareas encomendadas.

Entrega en el tiempo y forma establecidos

Vocabulario técnico usado por el alumno.

Redacta con precisión y buena ortografía



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

- Interés por el trabajo (atención, inquietud, participación, observación...)
- Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras
- Capacidad de buscar, obtener y tratar información
- Capacidad de adquirir por sí mismo nuevos conocimientos, procesarlos y asimilarlos
- Capacidad para trabajar con autonomía y autodisciplina

•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 % valoración 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

Nota final= ((RA1*30%) +(RA2*20%) +(RA3*25%) +(RA4*20%) +((RA5*5%)

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

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

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

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

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



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

Resultado Aprendizaje	Criterio de Evaluación Curricular	<u>Ponderación sobre la nota final</u>	Unidades didácticas	Evaluación
RA1	a,b,c,d,e,f,g,h,i	30%	U.D.1,2	1ª Ev.
RA2	a,b,c,d,e,f	20%	U.D.3	2ª Ev.
RA3	a,b,c,d,e,f	25%	U.D.4	2ª Ev.
RA4	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	20%	U.D.5	3ª Ev.
RA5	a,b,c,d,e,f,g,h	5%	U.D 6	3ª Ev.

8.3- Medidas de Recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación, una por evaluación y una final durante el mes de junio.

Los alumnos que tengan RA no superados podrán recuperarlos al final de cada evaluación o a principio de la siguiente, realizando las actividades de recuperación propuestas y una prueba teórica. Para realizar ésta será necesario haber presentado TODAS las actividades correspondientes a dicha evaluación.

La fecha para la prueba y entrega de actividades será puesta por el profesor para el final de la evaluación, o el primer mes de la siguiente evaluación, o bien, para final del curso, según estime oportuno.

Si la evaluación suspensa fuese la tercera y por distintos motivos no hubiese tiempo para la recuperación, el alumno deberá presentarse a la prueba final de junio. Esta recuperación abarcará todas las unidades didácticas estudiadas en la evaluación correspondiente.

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

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

Indicadores enseñanza:

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

- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. Tiene que ser superior al 85%.

- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. Tiene que ser superior al 90%.

- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. Tiene que ser superior al 90%.

- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. Tiene que ser superior al 65 % (en grado medio).



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

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

- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*). Los alumnos realizarán búsquedas de información sobre los temas tratados en diferentes páginas webs, harán exposiciones, usaremos el Classroom para facilitarles materiales y realizar actividades.

- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, etc.), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se realizarán actividades que relacionen los contenidos tratados en el aula con la realidad del sector, donde trabajarán en un futuro, por ejemplo, planteando un debate sobre alguna visita que realicen, una noticia del sector, etc.

10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

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

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

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

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

- **Alumnado con altas capacidades intelectuales**

Las actividades propuestas en libro recomendado permiten una mayor profundización, tanto a nivel de saber cómo de saber hacer, para que este tipo de alumnado pueda ampliar e indagar en cada unidad didáctica, ofreciendo una posibilidad de desarrollo.

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

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

- Que el tutor hable con los alumnos para ver la situación actual de necesidades.



MATERIA: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NIVEL: 1CFGSV
CURSO: 2023/2024

- Colocar a los alumnos con dificultades específicas de atención lo más cerca posible de la pizarra y del profesor.
- Consultar al alumno de formas continuas, para detectar el grado de adquisición de contenidos.
- Agrupación de este alumnado con otros alumnos más capaces que le puedan facilitar estas tareas.
- Hacer una supervisión más directa de las tareas dentro de las posibilidades con las que se cuentan en los Ciclos Formativos.
- Dar más tiempo en los exámenes y explicarle más detenidamente las preguntas.
- Dar más tiempo a la hora de la ejecución de las actividades en el aula.

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

11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la adaptación de las programaciones a las necesidades educativas del alumnado en sus diferentes niveles de concreción curricular. En las sucesivas evaluaciones se realizará el seguimiento y reajuste de las mismas.

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