



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

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

<b>ANÁLISIS DEL ALUMNADO</b>	
<b>Número de alumnos</b>	5
<b>Estudios Previos</b>	CFGMAV, MAGISTERIO, CFGS SUMILLERIA
<b>Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)</b>	No hay alumnos repetidores Modulo dualizado
<b>VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO</b>	
<b>Proyectos y Planes educativos del centro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Plan de Igualdad de Género en Educación</i></li> <li>• <i>Red Andaluza: Escuela Espacio de Paz</i></li> <li>• <i>Programa Aldea</i></li> <li>• <i>Vivir y sentir el patrimonio</i></li> </ul>

**1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.**

<b>Ciclo Formativo:</b>	<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR “TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA”</b>
<b>Módulo Profesional:</b>	<b>VITICULTURA</b>
<b>Grupo:</b>	<b>1º CFGSVI</b>
<b>Horas del Módulo:</b>	<b>N.º horas: 160 horas anuales (5 horas semanales; 32 semanas) (60 dual-100 centro educativo)</b>
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	<b>UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.</b>
<b>Normativa que regula el título</b>	<p>Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas.</p> <p>Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura.</p> <p>Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado de formación profesional.</p>
<b>Profesor</b>	<p><b>Especialidad:</b> Industria alimentaria. (590-116) Procesos Industria Alimentaria</p> <p><b>Nombre:</b> Mercedes Pilar Jiménez Rico</p>



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

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

1. a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
2. f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
3. k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
4. l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
5. o) 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.

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

- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<b>RA1. Determina la idoneidad de establecimiento del viñedo, analizando los factores naturales que intervienen.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>a) Se han analizado las propiedades del suelo y los factores limitantes del cultivo.</li> <li>b) Se ha realizado la toma de muestra de suelo mediante el procedimiento establecido.</li> <li>c) Se han analizado los elementos meteorológicos y factores geográficos que influyen en el cultivo de la vid.</li> <li>d) Se han identificado y calculado los principales índices bio-climáticos vitícolas.</li> <li>e) Se ha reconocido la morfología, anatomía y fisiología de la vid.</li> <li>f) Se han descrito los ciclos vegetativo y reproductor de la vid y sus estados fenológicos.</li> </ol>

**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	<p>g) Se han identificado y analizado las variedades de uva y sus aptitudes agronómicas y enológicas.</p> <p>h) Se han identificado y analizado los distintos porta-injertos y sus características.</p>
<p><b>RA2. Planifica la plantación relacionando las variedades y patrones con las características del vino que se va a elaborar. UT6 Y UT7 SUPUESTOS PRACTICOS</b></p>	<p>a) Se ha determinado el tipo de vino que se va a elaborar.</p> <p>b) Se ha seleccionado el porta-injerto mejor adaptado a las características del terreno, compatible con la variedad escogida.</p> <p>c) Se ha seleccionado la variedad y el clon más acorde a las características del producto que se va a elaborar.</p> <p>d) Se ha decidido la orientación del viñedo y el marco de plantación buscando un equilibrio entre el uso de la maquinaria y la obtención de uvas de máxima calidad.</p> <p>e) Se han establecido las labores previas a la plantación.</p> <p>f) Se ha seleccionado el método de establecimiento del viñedo: planta-injerto o plantación barbado.</p> <p>g) Se ha controlado la recepción y preparación de la planta.</p> <p>h) Se ha organizado la plantación en la época adecuada, eligiendo la técnica y maquinaria mejor adaptada al terreno y a las posibilidades económicas.</p> <p>i) Se han organizado los cuidados posteriores a la plantación.</p>
<p><b>RA3. Establece el sistema de conducción del viñedo, justificando su elección. TRABAJOS</b></p>	<p>a) Se han analizado las distintas características ecofisiológicas de cada sistema de conducción.</p> <p>b) Se ha determinado la disposición espacial de las plantas (formas libres o dirigidas) en función de la calidad de la uva a obtener.</p> <p>c) Se han seleccionado los materiales y disposición de los sistemas de apoyo de la vegetación.</p> <p>d) Se han organizado las operaciones de manejo de la vegetación en las formas apoyadas: atado, recogida y guiado de la vegetación.</p> <p>e) Se han analizado los fundamentos y principios básicos de los sistemas de poda.</p> <p>f) Se ha seleccionado el sistema de poda, la época y el equipo que se va a utilizar.</p> <p>g) Se ha evaluado la influencia de las operaciones en verde sobre el viñedo y la calidad de la uva.</p>
<p><b>RA4. Organiza las labores culturales relacionándolas con los caracteres del producto a obtener. CUESTIONARIOS</b></p>	<p>a) Se han analizado los efectos que las labores culturales (mantenimiento del suelo, abonado, riego) tienen sobre la composición de la uva.</p> <p>b) Se han elegido las técnicas de mantenimiento del suelo (labor mecánico, aplicación de herbicidas, sistema mixto, cubierta vegetal) acordes a las características del</p>

**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	<p>terreno y con las disponibilidades hídricas para obtener una uva de calidad, potenciando la producción integrada.</p> <p>c) Se ha determinado el método óptimo y la maquinaria para la siega de cubiertas vegetales y la aplicación de herbicidas.</p> <p>d) Se han interpretado los síntomas de carencias de nutrientes y fitotoxidades.</p> <p>e) Se ha elegido el tipo, la cantidad y periodicidad del abonado, en función de los resultados de los análisis, de los criterios técnicos acordes con el tipo de vino a obtener y de la filosofía de la empresa.</p> <p>f) Se ha planificado el riego del viñedo en función de la evapotranspiración, del tipo de suelo y de las restricciones legales.</p> <p>g) Se ha seleccionado el método de riego, optimizando el uso de agua.</p> <p>h) Se han planificado las operaciones en verde del viñedo.</p> <p>i) Se han descrito las operaciones vitícolas especiales: reestructuración de formas libres en apoyadas, injertos de cambios de variedad.</p>
<p><b>RA5. Coordina los tratamientos fitosanitarios seleccionando los productos y técnicas respetuosas con el medio ambiente.</b> <b>TRABAJO</b></p>	<p>a) Se han reconocido los síntomas de plagas, enfermedades y virosis en el viñedo.</p> <p>b) Se ha definido el estilo de protección del viñedo de acuerdo con la filosofía de la empresa.</p> <p>c) Se han seleccionado los métodos de lucha contra patógenos potenciando la lucha integrada, biológica y el respeto al medio ambiente.</p> <p>d) Se han evaluado los daños que las plagas y enfermedades pueden producir en la planta y en la cosecha para determinar el umbral de tratamiento.</p> <p>e) Se ha elegido el tipo, la dosis y el momento de aplicación del producto fitosanitario en función de los criterios técnicos.</p> <p>f) Se ha determinado la maquinaria de aplicación para realizar los tratamientos fitosanitarios de forma eficiente y respetuosa con el medio ambiente.</p> <p>g) Se han utilizado de manera adecuada los Equipos de Protección Individual.</p> <p>h) Se han retirado los envases y los restos de productos fitosanitarios usando las medidas de seguridad y respetando la legislación medioambiental.</p>
<p><b>RA6. Controla el estado de madurez de la materia prima relacionándolo con la calidad del producto final.</b></p>	<p>a) Se han descrito las etapas de desarrollo del racimo.</p> <p>b) Se han caracterizado la evolución y síntesis de los principales compuestos de la uva.</p> <p>c) Se ha caracterizado y seleccionado el tipo de madurez de la uva. Se ha seleccionado el tipo de muestreo y su periodicidad.</p>

**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	<p>según el tipo de madurez.</p> <p>d) Se han realizado los controles básicos para el seguimiento de la madurez.</p> <p>e) Se ha valorado la importancia del control de la madurez fenólica (hollejo y pepitas) en las uvas destinadas a la elaboración de vinos de alta gama.</p> <p>f) Se han identificado los principales métodos de control de la madurez fenólica.</p> <p>g) Se han descrito las principales alteraciones que pueden sufrir la materia prima durante su maduración.</p>
--	--

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	BLOQUE 6	UT1	Madurez de la uva	15
	BLOQUE 6	UT2	Control de la madurez de la uva	10
	BLOQUE 1	UT3	La vid	15
	BLOQUE 1	UT4	El viñedo (El suelo)	10
	BLOQUE 1	UT5	Factores e índices climáticos (El clima)	10
	<p><b>PRÁCTICAS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Control de madurez de la uva mediante medición de ° Brix y estimación del grado alcohólico</li> <li>Control de madurez de la uva mediante densimetría y estimación del grado alcohólico</li> <li>Control de madurez de la uva mediante cata de uva.</li> <li>Toma de muestra para análisis de suelos</li> <li>Análisis de suelos (pH, clasificación de suelo, componentes nutricionales ...)</li> <li>Cálculo de índices climáticos</li> <li>Cálculo de la cantidad de fertilizantes a aplicar</li> <li>Seguimiento de estados fenológicos de la vid</li> </ol>			
2ª EVALUACIÓN	BLOQUE 2	UT6	Planificación de la plantación	10
	BLOQUE 2	UT7	Establecimiento del viñedo.	10
	BLOQUE 3	UT8	Sistemas de conducción	5



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	BLOQUE 3	UT9	Operaciones de poda	5
	<b>PRÁCTICAS:</b> 9. Clasificación ampelográfica de vides. 10. Registro de actuaciones sobre el suelo de viñedos de la zona. 11. Clase práctica de poda.			
3ª EVALUACIÓN	BLOQUE 4	UT10	UD 10. Mantenimiento del suelo	2.5
	BLOQUE 4	UT11	UD 11. Riego y otras operaciones vitícolas	2.5
	BLOQUE 5	UT12	UD 12. Plagas, enfermedades y virosis del viñedo	2.5
	BLOQUE 5	UT13	UD 13. Productos fitosanitarios.	2.5
	<b>PRÁCTICAS:</b> 12. Análisis de las plagas y enfermedades en nuestro entorno. 13. Recomendación de tratamientos fitosanitarios 14. Registro de tratamientos fitosanitarios 15. Seguimiento de tratamientos fitosanitarios en viñedos de la zona.			
			TOTAL HORAS EN EL CENTRO:	100
			TOTAL HORAS EN DUAL:	60
			TOTAL HORAS MÓDULO:	160

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.**



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE			
<b>UNIDAD 1: Madurez de la uva</b> ( <u>Objetivo</u> : a), f), k), l), o) ; <u>Competencia</u> : a), g), j), k), ñ), p)	6	a	b	c	d
	10%	12,5%	12,5%	12,5%	12,5%
<u>CONTENIDOS</u> 1. Evolución del grano de uva. fases de desarrollo del racimo 1.1. Fase herbácea 1.2. Fase del envero 1.3. Fase de maduración 1.4. Sobremaduración 2. Compuestos de la uva. síntesis y evolución. 2.1. El engrosamiento de la baya 2.2. La acumulación de azúcares 2.3. La disminución de acidez. 2.4. Acumulación de compuestos fenólicos. 2.5. Los compuestos aromáticos. 2.6. Las sustancias nitrogenadas. 2.7. Las sustancias pécticas. 2.8. las sustancias lipídicas. 3. Tipos de madurez: industrial, tecnológica, fenólica y aromática. 4. Seguimiento de la maduración. 4.1. Formas de muestreo 4.2. Criterios de las formas de muestreo 4.3. Periodicidad en la toma de muestras  Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:  ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización e interpretación de los análisis que permiten controlar la madurez.					



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</li> </ul>		
---	--	--

	RA	CE			
		e	f	g	h
<p><b>UNIDAD 2: Control de la madurez de la uva</b> (Objetivo: a), f), k), l), o) ; Competencia: a), g), j), k), ñ), p)</p>	6				
	10%	12,5%	12,5%	12,5%	12,5%
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Análisis de los controles de madurez de la uva.</li> <li>Métodos de análisis</li> <li>Índices de madurez               <ol style="list-style-type: none"> <li>Índice general de maduración externa</li> <li>Índice de maduración física</li> <li>Índice de maduración química</li> <li>Índice de maduración fisiológico.</li> </ol> </li> <li>Madurez polifenólica. Método de Y. Glories</li> <li>Determinación de la fecha de la vendimia</li> <li>Alteraciones de la madurez de la uva</li> </ol> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.</li> <li>Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo.</li> <li>Realización e interpretación de los análisis que permiten controlar la madurez.</li> <li>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</li> </ul>					





**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE	
<b>UNIDAD 4: El viñedo.</b>	1	a	b
(Objetivo: a), f), k), l), o); Competencia: a), g), j), k), ñ), p)	5%	12,5%	12,5%
<u>CONTENIDOS</u>			
<p>1. Introducción. La vid en España</p> <p>2. Factores de producción vitícola</p> <p>3. Propiedades del suelo</p> <p>    3.1. Fertilidad física</p> <p>    3.2. Fertilidad química</p> <p>    3.3. Fertilidad biológica</p> <p>4. Análisis de tierras en viñedo. toma de muestras</p> <p>    4.1 ¿Para qué sirven los análisis de tierras?</p> <p>    4.2. ¿Qué se analiza?</p> <p>    4.3. ¿Cuándo debo analizar?</p> <p>    4.4. ¿Cómo se toma una muestra de tierra?</p> <p>    4.5. Elección de época y frecuencia de muestreo</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.</li> <li>▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo.</li> <li>▪ Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</li> </ul>			



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE	
<b>UNIDAD 5: Factores e índices climáticos.</b> (Objetivo: a), f), k), l), o)); <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p)	1	c	d
	5%	12,5%	12,5%
<u>CONTENIDOS</u>  1. Importancia del clima en la viticultura 1.1. Mesoclima y microclima 1.2. Clima y ciclo vegetativo y reproductor 2. Elementos meteorológicos del clima 2.1. Temperatura 2.2. Insolación 2.3. Pluviometría 2.4. Viento 2.5. Humedad relativa 2.6. Granizo 3. Caracterización climática de las regiones vitícolas 3.1. Índices climáticos y bioclimáticos 4. Influencia de los factores geográficos sobre el clima 4.1. Latitud 4.2. Altitud 4.3. Topografía 4.4. Exposición 4.5. Orientación 4.6. Proximidad de zonas aguas/bosques 5. Implicaciones medioambientales del cultivo del viñedo 5.1. Avances tecnológicos 5.2. Socio-económicos  Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.</li> <li>▪ Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</li> </ul>			

**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE			
<b>UNIDAD 3: La vid</b> ( <u>Objetivo</u> : a), f), k), l), o); <u>Competencia</u> : a), g), j), k), ñ), p)	1	e	f	g	h
	5%	12,5%	12,5%	12,5%	12,5%
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <p>1. Morfología, anatomía y fisiología de la vid</p> <p>1.1. Sistema radical</p> <p>1.2. Parte aérea</p> <p>1.3. Órganos que portan los pámpanos y los sarmientos en los nudos</p> <p>2. Ciclo vegetativo y reproductor de la vid. Estados fenológicos</p> <p>2.1. Ciclo vegetativo</p> <p>2.2. Ciclo reproductor</p> <p>2.3. Estados fenológicos</p> <p>3. Principales portainjertos. Propiedades</p> <p>3.1. Resistencia a la filoxera</p> <p>3.2. Resistencia a los nematodos</p> <p>3.3. Adaptación a las características del terreno</p> <p>4. Variedades aptitudes</p> <p>5. Variedades de uva</p> <p>5.1. Tintas</p> <p>5.2. Blancas</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.</li> <li>Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo.</li> </ul>					



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

<ul style="list-style-type: none"><li>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</li></ul>		
---	--	--



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE				
<b>UNIDAD 6: Planificación de la plantación</b> (Objetivo: a), f), k), l), o) <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p))	2	a	b	c	d	e
	8 %	12%	11%	11%	11%	11%
<b>CONTENIDOS</b>  1. Elección del tipo de vino a elaborar. 1.1. Clasificación de los vinos. 2. Elección del portainjerto, variedad, clon. 2.1. Situación de las variedades de vinificación. 2.2. Clasificación de las variedades de vid en Andalucía. 2.3. Variedades de destino particular. 2.4. Variedades de portainjertos. motivos de elección. 2.5. Selección clonal variedades de vid. 3. Identificación de variedades. 3.1. Métodos morfológicos. 3.2. Métodos morfométricos. 3.3. Técnicas bioquímicas. 4. Orientación del viñedo. densidad. marco de plantación. 4.1. Marcación del viñedo. 5. Labores previas: desinfección. nivelación. subsolado. desfonde. enmiendas y abonado de fondo.  Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:  ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo. ▪ Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.						



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE			
<b>UNIDAD 7: Establecimiento del viñedo</b> (Objetivo: a), f), k), l), o)) <u>Competencia a), g), j), k), ñ), p)</u>	2	f	g	h	i
	7%	11%	11%	11%	11%
<b>CONTENIDOS</b>  1. Método de establecimiento del viñedo. 1.1. Barbados: plantas sin injertar. 1.2. Injertos: plantas injertadas. 1.3. Acolchado plástico, mulch o mulching. 2. Recepción y preparación de la planta. 3. Organización de la plantación. fecha. técnica. maquinaria. economía. 3.1. Fecha. 3.2. Técnica. maquinaria. economía. 3.3. Otras consideraciones durante la plantación. 3.4. Cuidados posteriores a la plantación.  Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:  ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo. ▪ Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.					



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE			
	3	a	b	c	d
<b>UNIDAD 8: Sistemas de conducción</b>	3	a	b	c	d
<b>Objetivo a), f), k), l), o) Competencia: a), g), j), k), ñ), p)</b>	8%	15%	15%	15%	15%
<b>CONTENIDOS</b>					
<p>1. Análisis de los sistemas de conducción.</p> <p>2. Relación entre sistema de conducción y la masa o superficie foliar la masa</p> <p>3. Tipos de sistemas de conducción.</p> <p>3.1. sistema de pequeña expansión vegetativa.</p> <p>3.2. sistemas de mediana expansión vegetativa.</p> <p>3.3. sistema de gran expansión vegetativa.</p> <p>4. Materiales para conducir la vegetación</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.</li> <li>Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo.</li> <li>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</li> </ul>					



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE		
<b>UNIDAD 9: Operaciones de poda</b>	3	e	f	g
<u>Objetivo:</u> a), f), k), l), o) <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p)	7%	15%	15%	10%
<p><b>CONTENIDOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tipos de poda. Vaso. Cordón simple y doble. Guyot. Época y equipos               <ol style="list-style-type: none"> <li>Tipos de poda.</li> <li>Elección de sarmientos.</li> <li>Ejecución de los cortes</li> <li>Épocas de poda de la vid</li> <li>Cómo podar una vid:</li> <li>Sistemas de poda</li> <li>Influencia de la poda en distintas variables</li> </ol> </li> <li>Influencia de las operaciones de verde sobre la calidad de la uva.</li> <li>Coordinación y control de un equipo de trabajo.</li> </ol> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.</li> <li>Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo.</li> <li>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</li> </ul>				





**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL:1ºCFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE				
<b>UNIDAD 10: Mantenimiento del suelo</b>	4	a	b	c	d	e
<b>Objetivo:</b> a), f), k), l), o) <b>Competencia:</b> a), g), j), k), ñ), p)	10%	12%	11%	11%	11%	11%
<p><b>CONTENIDOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Técnicas de mantenimiento del suelo: laboreo, herbicidas y cubiertas vegetales.               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Alternativas para el mantenimiento del suelo</li> <li>1.2. Laboreo</li> <li>1.3. Cubierta vegetal</li> <li>1.4 No laboreo - aplicación de herbicidas - escarda química</li> </ol> </li> <li>2. Selección de métodos y maquinaria para las labores culturales.</li> <li>3. Aplicación de normas de seguridad en el manejo de la maquinaria.</li> <li>4. Tipos de abonado: mineral, orgánico y foliar.               <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Nutrición mineral de la vid</li> <li>4.2. Tipos de abonado</li> </ol> </li> <li>5. Tipo, cantidad y periodicidad del abonado. costes.</li> <li>6. Síntomas de carencias de nutrientes y fitotoxicidades.               <ol style="list-style-type: none"> <li>6.1. Clorosis</li> <li>6.2. Necrosis</li> <li>6.3. Diagnósis foliar</li> <li>6.4 Diagnósis leñosa</li> <li>6.5 Diagnósis sobre mostos o vinos</li> <li>6.6 Diagnósis visual</li> </ol> </li> </ol> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.</li> <li>▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo.</li> <li>▪ Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</li> <li>▪ Ejecución de los tratamientos fitosanitarios en el viñedo, con las medidas de protección necesarias y con el máximo respeto por el medio ambiente.</li> </ul>						



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE			
<b>UNIDAD 11: Riego y otras operaciones vitícolas</b>	4	f	g	h	i
<u>Objetivo:</u> a), f), k), l), o) <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p)	10 %	11%	11%	11%	11%
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Exigencias hídricas</li> <li>Efectos del estrés hídrico:</li> <li>Efectos del riego</li> <li>Momento del riego</li> <li>Balance hídrico del suelo</li> <li>Sistemas de riego:</li> <li>Medida y control del agua de los suelos</li> <li>Operaciones vitícolas especiales</li> <li>Producción integrada</li> <li>Viticultura ecológica</li> </ol> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.</li> <li>Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo.</li> <li>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</li> </ul>					



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE			
<b>UNIDAD 12: Plagas, enfermedades y virosis del viñedo.</b>	5	a	b	c	d
<u>Objetivo:</u> a), f), k), l), o) <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p)	7,5 %	12,5%	12,5%	12,5%	12,5%
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principales plagas, enfermedades y virosis del viñedo</li> <li>2. Detección de síntomas de plagas, enfermedades u otros Accidentes</li> <li>3. Determinación del método de lucha: Química, integrada y biológica</li> <li>4. Métodos de muestreo para el cálculo de umbrales de tratamiento.</li> <li>5. Evaluación de daños por plagas y enfermedades.</li> </ol> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.</li> <li>▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo</li> <li>▪ Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</li> <li>▪ Ejecución de los tratamientos fitosanitarios en el viñedo, con las medidas de protección necesarias y con el máximo respeto por el medio ambiente.</li> </ul>					



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE			
<b>UNIDAD 13: Productos fitosanitarios.</b>	5	e	f	g	h
<u>Objetivo:</u> a), f), k), l), o) <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p)	7,5%	12,5%	12,5%	12,5%	12,5%
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Productos fitosanitarios.               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Manipulación.</li> <li>1.2. Riesgos ambientales y para la salud.</li> <li>1.3. Componentes.</li> <li>1.4. Regulación.</li> </ol> </li> <li>2. Maquinaria de aplicación de fitosanitarios.               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Pulverizadores.</li> <li>2.2. Atomizadores.</li> <li>2.3. Nebulizadores.</li> <li>2.4. Aparatos de ULV.</li> </ol> </li> </ol> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.</li> <li>▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo</li> <li>▪ Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</li> <li>▪ Ejecución de los tratamientos fitosanitarios en el viñedo, con las medidas de protección necesarias y con el máximo respeto por el medio ambiente.</li> </ul>					

**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

Bloque	Título		Temporalización
6	Control de la madurez.	Fase Inicial	1ª evaluación
1	Determinación de la idoneidad del viñedo.	Fase Inicial	
2	Planificación de la plantación.	Fase Alternancia IES	2ª evaluación
3	Selección del sistema de conducción.	Fase Alternancia IES/Empresa	
4	Organización de las labores culturales.	Fase Alternancia IES/Empresa	3ª evaluación
5	Tratamientos fitosanitarios del viñedo.	Fase Alternancia IES	

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. Gran parte de los contenidos se trabajarán de forma simultánea por lo que no se establece 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 (L-M)	Empresa (X-J-V)
RA6 (a, b, c, d, e, f, g)		RA6 (d, e)
RA1 (a, b, c, d, e, f, g, h)		
	RA2 (a, b, c, d, e, f, g, h)	
	RA3 (a, b, c, d, e)	RA3 (f, g)
	RA4 (a, b, c, d, e, f, g, i)	RA4 (h)
	RA5 (a, b, c, d, e, f, g, h)	

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

*La estancia del alumno/a en la empresa será de un total de 60 horas, que se distribuirán desde día 10 de enero de 2021, hasta día 31 de mayo de 2022 aproximadamente de las 160 horas anuales del módulo profesional.*

**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

El alumnado se formará en la empresa todos los **miércoles, jueves y viernes** de cada semana, en el mismo horario que el centro educativo.

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

Relación de Actividades Formativas asociadas al MP programadas para su realización en centros de trabajo.	RA	Criterios de Evaluación	UT Relacionadas
01. Controlar el estado de madurez de la uva y programar y recepcionar la vendimia que entra en bodega	6	d), e)	UT2
07. Realiza poda de la vid	3 4	f, g h	UT09 UT11

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

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

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

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

**6.2.- Estrategias Metodológicas**

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

- **Actividad.** Supone una continua búsqueda de estrategias para conseguir que el alumno sea sujeto activo en el proceso de aprendizaje, en la aplicación de conocimientos para la solución de problemas, potenciando la valoración de trabajo manual como complemento del trabajo intelectual.
- **Individualización.** Se potencia la respuesta de la responsabilidad individual ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos, de acuerdo con las características de cada alumno para conseguir una creciente autonomía personal.
- **Socialización.** Se trata de fomentar la valoración del trabajo en equipo a través de actividades en grupo donde se realicen un reparto de funciones y responsabilidades.
- **Creatividad.** Se pretende potenciar los recursos personales de ingenio, indagación e invención de soluciones a los problemas propuestos.
- **Desarrollo de habilidades TIC.** Se potenciará el desarrollo de habilidades TIC desarrollando la actividad docente con la máxima implicación de los recursos web disponibles.

**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

- **Metodologías innovadoras y activas** que contextualizan el aprendizaje, son inclusivas y atienden a la diversidad de alumnado. En el marco de la programación destacan las siguientes: Aprendizaje basado en proyectos y tareas, aprendizaje cooperativo y tutoría entre iguales, gamificación, Aula invertida, utilización de recursos, herramientas y artefactos digitales. (classroom, correo electrónico...), aprendizaje basado en problemas (rutinas de pensamiento).

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

- La metodología que se va a emplear en la Programación se basará en una serie de principios que confluyen en la idea de que la educación es un proceso de construcción en el que tanto el profesor/a, como el alumno/a deben tener una actitud activa e interactiva que permita un aprendizaje constructivista, y que tendrán en cuenta los diferentes escenarios donde tendrán lugar las actividades a realizar por el profesorado y el alumnado, y que se diferencian entre sí en función de los propósitos de la acción didáctica, las tareas a realizar y los recursos necesarios para su ejecución a lo largo del curso, para ello debemos:
- Partir de los aprendizajes previos y nivel de desarrollo de los alumnos/as, llegando a un aprendizaje significativo a través de la movilización de los mismos y de la memorización comprensiva.
- Considerar esencial la unión de la teoría y la práctica en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Buscar la participación e implicación del alumno/a, proporcionando situaciones de aprendizaje que tengan sentido para el alumno, resultando motivadoras, así como otras situaciones que le exijan una intensa actividad mental (reflexión sobre artículos, realización de registros...s...) que le lleve a reflexionar y justificar sus actuaciones, llegando a generalizar su conocimiento en la vida cotidiana y, sobre todo, al mundo laboral.
- Esta metodología pone el énfasis en la resolución de problemas, en el descubrimiento de los nuevos aprendizajes, en el establecimiento de nuevas relaciones e interconexiones entre los contenidos, etc. tareas que promuevan procesos de construcción de conocimiento realmente significativos y motivadores para el alumnado.
- Además, y teniendo en cuenta que pretendemos desarrollar Competencias:
- Se potenciará una metodología investigadora, en el que el alumno/a, sea el descubridor de su propio aprendizaje (búsqueda de información, análisis y aplicación de lo aprendido).
- Contextualización de los aprendizajes, puesto que no hay competencias sin un contexto o situación real en la que se pueda aplicar. Para ello se presentarán las tareas en situaciones lo más similares al ámbito laboral, a través de la realización de supuestos prácticos.
- Se favorecerá el trabajo en grupo realizando actividades en las que todos se sientan implicados, así como exposiciones de los estudios realizados para comunicar la información obtenida, siempre y cuando se pueda respetar la distancia requerida y fomentando el uso de las nuevas tecnologías.
- Clases teóricas. Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos. El profesor/a hará una exposición de la U.T. desarrollando todos los contenidos de carácter





## MATERIA: VITICULTURA

## NIVEL: 1º CFGSVI

## CURSO: 2023-2024

teórico en el aula de teoría o mediante teleformación, acompañándose de los recursos didácticos y medios audiovisuales disponibles: presentaciones, fotografías, videos, etc. En algunos casos aportará apuntes a través de classroom que estarán disponibles para que el alumnado pueda consultarlos y estudiarlo.

- El profesor/a utilizará la estrategia adecuada para hacer que los periodos de exposición teórica sean participativos, por lo que creará debates sobre lo que se esté exponiendo. En caso de no poder acudir presencialmente al centro, se utilizarán chats, foros, clases telemáticas impartidas a través de classroom y otros recursos de comunicación y participación directa.
- Los alumnos deberán estudiar la unidad del libro y de los apuntes que le proporcione el profesor/a, ampliando lo posible a través de la Biblioteca del Centro, internet, etc. Este estudio deberán realizarlo los alumnos en tiempo fuera del horario escolar.
- El profesor/a explicará los supuestos prácticos y las actividades evaluables en clase, estando disponible para cualquier duda que pueda surgir, además la explicación de lo que se pide en cada supuesto práctico estará en el classroom del módulo para que el alumnado pueda consultarlo.
- El profesor/a estará atento a todos los requerimientos del alumnado para ayudar a resolver las dudas técnicas y los problemas de convivencia, que puedan ir surgiendo. Observará y tomará nota para hacer un seguimiento de cada alumno.
- El profesor/a ayudará a clarificar las dudas que se produzcan y se asegurará que el alumno “sabe lo que hace” y “por qué lo hace”, y utilizará los medios oportunos para comprobar si el alumnado ha adquirido los resultados de aprendizaje del módulo.
- El profesor/a ayudará en todo momento al desarrollo del trabajo en grupo (COOPERACIÓN). Cada cierto tiempo propiciará un debate con los alumnos para analizar el funcionamiento del curso y sacará conclusiones para incluir mejoras de funcionamiento en futuras revisiones de la programación.

### 6.2.1. Estrategias metodológicas en la modalidad dual

La metodología de enseñanza-aprendizaje mediante esta modalidad dual combina dos tipos de Organizaciones: Centro educativo-Empresa, por lo tanto, la metodología debe ser una propuesta muy diversa, que combine el uso de diferentes formas de trabajo.

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

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



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

La metodología será:

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

B) Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene formación asociada a la función de producción de materias primas en el sector del vino.

La producción de materias primas en el sector del vino incluye aspectos como:

- La idoneidad de una zona para el establecimiento del viñedo. Variedades.
- La planificación de la plantación y control de todas las operaciones relacionadas con el cultivo: Sistema de conducción, poda, mantenimiento del suelo, operaciones culturales, riego.
- Protección del viñedo coordinando los tratamientos fitosanitarios.
- Técnicas de cultivo respetuosos con el medio ambiente.
- Medidas de seguridad en el manejo de la maquinaria y en la aplicación de productos fitosanitarios.
- Elección de las diversas alternativas tecnológicas teniendo en cuenta su influencia sobre la calidad de la uva.
- Control de la maduración de la uva según los métodos utilizados.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Producción de uva para vinificación.

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

- Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.
- Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo.
- Ejecución de los tratamientos fitosanitarios en el viñedo, con las medidas de protección necesarias y con el máximo respeto por el medio ambiente.
- Realización e interpretación de los análisis que permiten controlar la madurez.
- Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.

**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

Relación de Actividades Formativas asociadas al MP programadas para su realización en centros de trabajo.	RA	Criterios de Evaluación	COMPETENCIAS
01. Controlar el estado de madurez de la uva y programar y recepcionar la vendimia que entra en bodega	6	d), e)	a, k, ñ, p
07. Realiza poda de la vid	3 4	f, g h	a, g, j, k, ñ, p

A continuación, aparecen las Actividades formativas con sus concreciones, coincidentes con los descriptores de logro:

<i>Actividad 01:</i>
Controlar el estado de madurez de la uva y programar y recepcionar la vendimia que entra en bodega

<i>Código</i>	<i>Concreción de actividad y Descriptor del logro</i>	<i>RA</i>	<i>CE</i>
1.1	Tomar correctamente la muestra de uva para realizar el análisis de estado de madurez	6	d)
1.2	Prepara, calibrar y realizar correctamente la medida con el refractómetro	6	e)
1.3	Interpreta correctamente los resultados relativos a la madurez de la uva	6	e)
1.4	Calibrar <u>y mantener</u> equipos de medida (báscula, toma-muestras, analizadores automáticos y otros), para programar procesos de vinificación.	6	e)
1.5	Analizar muestras de las diferentes partidas de uva que se reciben en bodega, <u>seleccionándolas</u> y clasificándolas.	6	e)

<i>Actividad 07:</i>
Realiza poda de la vid

<i>Código</i>	<i>Concreción de actividad y descriptor del logro</i>	<i>RA</i>	<i>CE</i>
07.1	Realizar poda de formación.	3	f)
07.2	Realizar poda de mantenimiento.	3	f)
07.3	Realizar poda en verde. Despampanado, desnietado, despuntado, deshojado, aclareo (Bayas, racimos)	3/4	f), g) / h)

**6.2.2. Instrumentos de evaluación que se utilizarán**

Los principales **instrumentos de evaluación** serán:

**Fase inicial / Fase alternancia en el IES.**



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

- Seguimiento diario del alumno que permita apreciar su interés y aprovechamiento. Para ello se harán preguntas en clase y se propondrá la resolución de ejercicios prácticos.
- Observación del trabajo de preparación que precede a la comprensión del problema planteado y que conduce a su resolución.
- Grado de participación, atención demostrada, capacidad crítica, capacidad de trabajo tanto a nivel individual como en grupo.
- Pruebas escritas específicas regulares que sirvan para evaluar los conocimientos del alumno sobre la materia explicada.
- Trabajos en clase, tanto individuales como en grupos.
- Trabajos en casa.
- Preparación y exposición de temas

**Fase de alternancia en la empresa.**

- Actividades semanales a través de la MOODLE – Aula Virtual IES ECO.
- Diario semanal actividades en la empresa.
- Control de asistencia y puntualidad por parte del tutor laboral.
- Cuaderno o porta folio de evidencias de las actividades realizadas en las empresas.
- Informes sobre el alumno del tutor laboral.
- Memoria final.
- Prácticas, simulaciones, etc.
- Exámenes y pruebas escritas.
- Fichas de actividades.
- Registro de la participación del alumno en clase y laboratorio.
- Trabajos individuales y en pequeño grupo.

**7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.**

**RECURSOS Y MATERIALES:**

Apuntes elaborados por La profesora que subirá a Classroom antes del inicio cada unidad para que el alumnado lo tengan disponible. Esta unidad será completada con las explicaciones de clase.

Complementaremos la formación con la asistencia a jornadas formativas organizadas por el IFAPA que se recogerán como actividades complementarias-extraescolares



## **MATERIA: VITICULTURA**

## **NIVEL: 1º CFGSVI**

## **CURSO: 2023-2024**

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

Teniendo presente que la utilización de Recursos Didácticos de uso común en el Ciclo Formativo, requiere una sincronización con el resto de Módulos.

### **RECURSOS DIDÁCTICOS:**

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

### **BIBLIOGRAFÍA:**

Título: El cultivo moderno y rentable de la vid.

Autor: I. Bovet Pla-A. López Querol.

Editorial: De Vecchi

Título: Manual de viticultura.

Autor: Alain Reynier

Editorial: Mundi-Prensa

Título: Tratado de viticultura I y II

Autor: Luis Hidalgo Fernández-Cano/ José Hidalgo Tógores

Editorial: Mundi-Prensa

### **OTROS:**

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

## **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.



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

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.

Por ejemplo:

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

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

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

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

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

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

**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.

**Para evaluar estas técnicas vamos a utilizar los siguientes instrumentos.**



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

- Registros de las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor.
- Resultados de las pruebas escritas.
- Rúbricas para la calificación, las cuales aportamos al final de la programación

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

**1.- CONTENIDOS TEÓRICOS. Pruebas objetivas.**

- Se realizarán pruebas objetivas para evaluar los contenidos asociados al saber. Estas pruebas podrán ser pruebas tipo test, de desarrollo, de relacionar....
- Estas pruebas objetivas irán asociadas a uno o varios criterios de evaluación que estarán indicados en la prueba.
- Se considera que el criterio está superado si la nota ponderada del criterio es mayor o igual a 5.00.
- Si en una prueba se percibe que un alumno está copiando o ha copiado se actuará conforme a lo establecido en el PLAN DE CENTRO en el documento "Sistema de seguimiento de las normas y sus correcciones / conductas contrarias a las prescritas para la realización de pruebas evaluativas", según el cual, el alumnado incurre en una falta grave por impedir el normal trabajo del profesorado en su evaluación.
- En caso de sospecha de copia se realizará un parte disciplinario por falta grave. En caso de trabajar online se considera especialmente grave la copia de trabajos y pruebas evaluativas. La certeza de copia se penalizará calificando la prueba evaluativa con 1, teniendo que asistir el alumno a recuperación trimestral o final según se disponga.
- Los contenidos de las pruebas objetivas teóricas podrán versar sobre cualquier tema explicado por el profesor en clase.
- En caso de falta del alumno a la prueba escrita, se le repetirá sólo en el caso de presentar justificante de asistencia a médico, justificante de asistencia a deberes inexcusables (juzgados, actos electorales, etc.). En caso de no realizarla se indicarán N.E. (No Evaluado). Cada alumno tendrá derecho a la repetición de una única prueba objetiva teórica por curso.

**2.- CONTENIDOS PRÁCTICOS (Habilidades, destrezas). (Saber hacer).**

Para evaluar los contenidos prácticos se utilizarán los siguientes instrumentos:

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

Para poder superar una práctica es imprescindible la realización de ésta.

La evaluación de las PRÁCTICAS obliga al profesor a realizar una observación sistemática y continua del alumno en el tiempo de desarrollo de estas prácticas en el laboratorio. Los ítems a tener en cuenta a la hora de realizar la evaluación del alumnado en estos procedimientos son los siguientes:



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

- Aplicación de las nociones explicadas anteriormente en clase a la actividad propuesta.
- Empleo de un orden lógico a la hora de realizar las distintas actividades propuestas por el profesor.
- Tiempo empleado en la realización de las tareas encomendadas.
- Utilización correcta de los equipos y documentación técnica.
- Orden y limpieza de la zona de trabajo durante y al finalizar la práctica.
- Vocabulario técnico usado por el alumno durante las sesiones. Se premia la utilización de un vocabulario técnico acorde con lo que se está estudiando y trabajando en el tiempo de clase.
- Aplicación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene y uso de los EPI.
- El respeto al medio ambiente (residuos).
- Interés por el trabajo (atención, inquietud, participación, observación...)
- 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.

Es decir, la **calificación informativa trimestral** corresponderá a la ponderación de los criterios de evaluación y RA impartidos en ese trimestre.

**3.- EVALUACION DE LA PRÁCTICA DUAL EN LA EMPRESA.**

Dentro de cada RA, se han asignado unos criterios de evaluación que se verán en la empresa y que han sido definidos en el apartado 4 de la presente programación. Cada uno de estos Criterios de evaluación ha sido ponderado dentro de los diferentes RA y de las Unidades didácticas.

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

- **50 %** nota asignada por el tutor laboral al alumno/a
- **20 %** cuaderno de seguimiento que deberá subir todas las semanas el alumno a Classroom
- **30 %** actividades enviadas por el equipo docente relacionadas con las actividades que el alumno realiza en la empresa y que servirá como comprobación de que está adquiriendo los CE y RA correspondientes. Estas actividades serán consensuadas por el equipo docente.
- Una vez tenemos esta nota se ponderará en función del valor asignado al criterio de evaluación.

**Nota: en caso de actividades propuestas en dual que no se vean en la empresa por algún motivo, el profesor podrá mandar alguna actividad para conseguir la adquisición de estos criterios de evaluación y evaluará dichos criterios con esta herramienta.**

La **nota final** de módulo se calculará de la siguiente manera:

La **calificación final** de módulo se calculará de la siguiente manera:

**NOTA FINAL= Ra1 x (0,15)+Ra2 x (0,15) + Ra3 x (0,15) + Ra4 x (0,20) + Ra5 x (0,15) + Ra6 x (0,20)**





**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

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

Para obtener la **calificación trimestral**, se ponderará los Resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación, evaluados antes de la evaluación, obteniendo así el resultado.

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

- Tener superados **todos los resultados de aprendizaje** establecidos en el 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.

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

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

Evaluación	Unidades de trabajo	Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	<b><u>Ponderación sobre la nota final</u></b>
1ª Ev.	UT 1	RA6	a, b, c, d	10%
	UT 2	RA6	e, f, g, h	10%
	UT 3	RA1	a, b	5%
	UT 4	RA1	c, d	5%
	UT 5	RA1	e, f, g, h	5%
2ª Ev.	UT 6	RA2	a, b, c, d, e	8%
	UT 7	RA2	f, g, h, i	7%
	UT 8	RA3	a, b, c, d,	8%
	UT 9	RA3	e, f, g	7%
3ª Ev.	UT 10	RA4	a, b, c, d, e	10%
	UT 11	RA4	f, g, h, i	10%
	UT 12	RA5	a, b, c, d	7,5%
	UT 13	RA5	e, f, g, h	7,5%
				<b>100%</b>



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

La Evaluación de cada módulo profesional va a depender del profesorado responsable del mismo durante cada curso académico, si bien debe tener en cuenta la valoración que el tutor laboral hace de las actividades realizadas en la empresa según los criterios de evaluación fijados en el correspondiente Programa Formativo, además del seguimiento que los tutores docentes han realizado de la fase de formación en Alternancia durante su estancia en la empresa. En la siguiente tabla se muestran los ítems a evaluar en cada caso:

Items a evaluar	Tutor Docente	Tutor Laboral
Asistencia a clase	X	
Asistencia a la empresa		X
Superación de exámenes.	X	
Presentación puntual de trabajos y actividades	X	X
Presentación de trabajos y actividades.	X	X
Habilidades profesionales, personales y sociales	X	X

**8.3- Medidas de Recuperación (determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias)**

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

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

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

Todos aquellos alumnos que no hubieran superado estas pruebas de recuperación tendrán que presentarse a pruebas finales (tras el periodo de recuperación y repaso de junio) para ser evaluados de criterios teóricos y prácticos.

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

**El alumado que no haya superado los RESULTADOS DE APRENDIZAJE establecidos para el módulo en el mes de junio no aprobará el módulo.**



**MATERIA: VITICULTURA**  
**El Proceso final de la Evaluación**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

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

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

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

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

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

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



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

alumnado. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, varias veces por trimestre.

**10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:**

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

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

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

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

- **Alumnado con altas capacidades intelectuales**

Se plantearán actividades de profundización, a nivel de “saber” y de “saber hacer”, para que este tipo de alumnado pueda ampliar e indagar en cada unidad didáctica, ofreciendo una posibilidad de desarrollo.

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

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

- Que el tutor hable con los alumnos para ver la situación actual de necesidades.
- Colocar a los alumnos con dificultades específicas de atención lo más cerca posible de la pizarra y del profesor.
- Consultar al alumno de formas 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 prácticas en el taller.
- Intensificar la comunicación con la familia.

## **MATERIA: VITICULTURA**

## **NIVEL: 1º CFGSVI**

## **CURSO: 2023-2024**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## MATERIA: VITICULTURA

## NIVEL: 1º CFGSVI

## CURSO: 2023-2024

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

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

### MOMENTO DE LA EVALUACIÓN

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

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

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

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

b) **Evaluación trimestral:**

El curso estará dividido en **3** evaluaciones, entendidas como un proceso continuo y orientativo:

1ª evaluación: del 15 de septiembre al 15 de diciembre de 2022

2ª Evaluación: del 15 de diciembre de 2022 al 28 de marzo de 2023

3ª Evaluación: del 29 de marzo al 31 de mayo de 2023

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

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

d) Las actividades extraescolares también pueden ser evaluadas.

### EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (PROGRAMACIÓN)

En cuanto a la evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje, la consecución del rendimiento óptimo en este proceso bilateral no se logrará sin la oportuna *valoración de los efectos de la*



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

*intervención del profesor* en el mismo, así como de la modificación de sus actuaciones si fuese necesaria. Para ello se establecerán tres niveles de control:

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

**ANEXO: RÚBRICAS DE EVALUACIÓN**

**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

<b>RÚBRICA CORRECCIÓN TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN Y SUPUESTOS PRÁCTICOS</b>					
<b>TRABAJO INVESTIGACIÓN</b>	<b>EXCELENTE 10</b>	<b>MUY BUENO 9-8</b>	<b>BUENO 7-6</b>	<b>REGULAR 5-4</b>	<b>DEBE MEJORAR 3-2-1</b>
<b>CONTENIDO 70%</b>	El alumno explica, interpreta y reflexiona sobre el tema, contenido del trabajo con la suficiente información, consultando o insertando citas bibliográficas, sin recurrir a copiar fuentes directas. Ideas claras	El alumno explica, interpreta de forma general y, a veces, reflexiona sobre el contenido del texto, el tema. Recurre a las citas bibliográficas, pero no las menciona.	El alumno explica e interpreta el contenido del trabajo, pero no reflexiona al respecto. No recurre a las fuentes bibliográficas y, a veces, copia directamente.	El alumno no explica bien, ni interpreta el tema, No reflexiona al respecto. El contenido es incompleto. Copia las fuentes directamente o de otro compañero.	El alumno explica de forma muy escasa el tema y contenido del trabajo. No reflexiona. No entrega el trabajo. Contenidos insuficientes
<b>EXPRESIÓN 20%</b>	Se expresa correctamente a nivel escrito sin cometer faltas de ortografía. Utilizar un vocabulario técnico.	A nivel escrito, muestra leves errores de expresión y ortografía. Utiliza algunas veces vocabulario técnico	A nivel escrito, se observan errores de expresión y ortografía. Apenas usa vocabulario técnico.	A nivel escrito, comete numerosos errores expresivos y ortográficos. No expresa con claridad el contenido y no usa vocabulario técnico	A nivel escrito, no entrega el trabajo. A nivel oral, no expone o lee la exposición de otros compañeros.
<b>PRESENTACIÓN 10 %</b>	Respeto márgenes, se percibe limpieza, enumera las páginas, incluye una portada, identifica su nombre.	Se percibe cierto desorden, aunque suele cuidar márgenes y limpieza. Le faltan algunos detalles de presentación	No cuida los márgenes, pero se percibe limpieza. Le faltan varios detalles de presentación.	No cuida los márgenes y existe desorden, aunque se puede observar cierta limpieza, le faltan detalles básicos en la presentación	No entrega o no respeta los márgenes. No cuida la limpieza ni la presentación.



**MATERIA: VITICULTURA**

**NIVEL: 1º CFGSVI**

**CURSO: 2023-2024**

	<b>MUY BIEN 4</b>	<b>BIEN 3</b>	<b>REGULAR 2</b>	<b>MAL 1</b>
Destreza y autonomía	Realiza de forma correcta el montaje del material. Tiene un manejo avanzado y es capaz de resolver por sí mismo los problemas que van apareciendo trabajando de forma constante durante la práctica aprovechando los tiempos "muertos"	Realiza de forma correcta, el montaje del material necesario, pero necesita algo de ayuda. Tiene un buen manejo y en la medida de lo posible intenta resolver por sí mismo los problemas que van apareciendo trabajando de forma constantes durante la práctica.	Realiza el montaje necesitando asesoramiento en todo momento. Tiene un manejo básico limitándose a seguir el guion ante cualquier problema recurre al profesor o copia lo que hacen los otros. Trabaja de forma discontinua	Maneja de forma incorrecta los utensilios de laboratorio no siendo capaz de montar los equipos. No tiene buen manejo del material y los equipos de laboratorio se dedica a copiar continuamente lo que hacen los compañeros. No trabaja durante la práctica
Preparación de reactivos	Realiza de forma correcta la preparación de los reactivos	Realiza de forma correcta, pero ayudado en algunas ocasiones la preparación de los reactivos	Realiza de forma correcta la preparación de los reactivos, necesitando asesoramiento	Realiza de forma incorrecta la preparación de reactivos
Seguridad en el laboratorio	Aplica las medidas de seguridad e higiene, utilizando los EPIS (bata, guantes.... adecuados. Acude con la bata correcta	Aplica las medidas de seguridad e higiene. Viste ropa adecuada para la actividad, pero en alguna ocasión hay que recordarle el uso de otros EPIS durante la práctica	Aplica casi todas las medidas de seguridad e higiene. Viste ropa inadecuada para la actividad, utiliza el resto de los EPIS durante la práctica	No aplica las medidas de seguridad e higiene. Viste ropa inadecuada para la actividad en alguna ocasión puntual hay que recordarle el uso de otros EPIS durante la práctica
Gestión de residuos	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
Orden y limpieza	Muestra perfecto orden durante el desarrollo de la esta, cuidado en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, acata las instrucciones del profesor	Muestra orden durante la práctica, sin embargo, se observa descuido en el uso de herramienta utensilios y material de trabajo, sin embargo, acata las instrucciones del profesor	Muestra un poco de desorden durante la práctica, muestra cuidado en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, y acata las instrucciones del profesor,	Muestra mucho desorden durante la práctica, se observa descuido en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, desacata las instrucciones del profesor
Documentación y resultados	Prepara un procedimiento de la práctica donde incluye todos los apartados indicados por el profesor. Explica el procedimiento de forma clara y con vocabulario técnico. Realiza los cálculos correctamente y presenta la conclusión de forma coherente y acertada. La presentación de la práctica es correcta.	Prepara un procedimiento de la práctica donde incluye casi todos los apartados indicados por el profesor. Explica el procedimiento de forma clara y con vocabulario técnico. Los cálculos tienen algún error poco importante y presenta la conclusión de forma coherente y acertada. La presentación de la práctica es correcta.	Prepara un procedimiento de la práctica, pero le falta algún apartado de los indicados por el profesor. Explica el procedimiento de forma clara con algún error y sin vocabulario técnico. Hay algún error en los cálculos y la conclusión no es del todo correcta. La presentación tiene algunos fallos.	Prepara un procedimiento de la práctica que incluye menos del 50 % de los apartados indicados por el profesor. Explica el procedimiento de forma confusa. Los cálculos son erróneos y la conclusión también