



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**

**NIVEL: 2ºGSVI**

**CURSO: 2023/24**

Recomendaciones para elaborar la programación:

- En el caso de la formación profesional inicial se incluirá además:
  - Las competencias profesionales, personales y sociales que hayan de adquirirse.
  - La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias.
  - Las actividades programadas para realizar en las horas de libre configuración.

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

<b>ANÁLISIS DEL ALUMNADO</b>	
<b>Número de alumnos</b>	<b>3 alumnos</b>
<b>Estudios Previos</b>	<b>Dos alumnos proceden del Grado Medio de Aceites y Vinos que se imparte en nuestro Centro</b>
<b>Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)</b>	<b>No hay alumnos repetidores No hay alumnos NEAE Módulo dualizado</b>
<b>VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO</b>	
<b>Proyectos y Planes educativos del centro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Plan de Igualdad de Género en Educación</b></li> <li>• <b>Red Andaluza: Escuela Espacio de Paz</b></li> <li>• <b>Vivir y sentir el patrimonio</b></li> </ul>

**1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.**

<b>Ciclo Formativo:</b>	FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL GRADO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA
<b>Módulo Profesional:</b>	ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO
<b>Grupo:</b>	2º GSVI
<b>Horas del Módulo:</b>	Nº horas: ANUALES ( HORAS SEMANALES ;SEMANAS) 147 h (7h/semana; 21 semanas)
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos. UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.
<b>Normativa que regula el título</b>	<b>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.</b> <b>Orden de 7de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura</b> <b>REAL DECRETO 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual</b> <b>Orden ESS/2518/2013, de 26 de diciembre, por la que se regulan los aspectos formativos del contrato para la formación y el aprendizaje, en desarrollo del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual.</b>
<b>Profesor</b>	Especialidad: Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimenticios  Nombre: <b>RAFAEL F. SÁNCHEZ MOHEDANO</b>



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**

**NIVEL: 2ºGSVI**

**CURSO: 2023/24**

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

- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución
- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión
- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental
- 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.
- ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje en su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**

**NIVEL: 2º GSVI**

**CURSO: 2023/24**

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

- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- e) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.
- 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.
- 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.
- 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



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**

**NIVEL: 2ºGSVI**

**CURSO: 2023/24**

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

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b> (Relacionados con el módulo)	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Enumerarlos estableciendo un orden).
<p><b>RA1</b> Planifica la estabilización analizando los requerimientos de cada producto</p> <p><b>15%</b></p>	<p>a) Se ha determinado el proceso de estabilización de los vinos.</p> <p>b) Se han descrito los diferentes tipos de estabilización.</p> <p>c) Se han determinado los recursos humanos y materiales en función del proceso.</p> <p>d) Se ha establecido la secuencia y programa operativo de la estabilización.</p> <p>e) Se han identificado y cuantificado las necesidades de servicios auxiliares.</p> <p>f) Se ha verificado la puesta a punto de los equipos e instalaciones de estabilización.</p> <p>g) Se han determinado las condiciones higiénicas y de operatividad de los recipientes vinarios, conducciones, equipos e instalaciones.</p> <p>h) Se han seleccionado los parámetros de control.</p> <p>i) Se han identificado las posibles desviaciones del proceso y las medidas correctoras.</p> <p>j) Se han determinado las condiciones ambientales de los locales de estabilización y crianza</p>
<p><b>RA2</b></p> <p>Organiza la clarificación justificando la elección del clarificante y su aplicación</p> <p><b>15%</b></p>	<p>a) Se han identificado las propiedades de las soluciones coloidales.</p> <p>b) Se han reconocido las sustancias en estado coloidal presentes en el vino.</p> <p>c) Se han descrito los fundamentos de la estabilización coloidal de los vinos y sus productos derivados.</p> <p>d) Se han reconocido los factores que influyen en la clarificación.</p> <p>e) Se han descrito los diferentes productos clarificantes (inorgánicos, orgánicos y sintéticos) y sus efectos sobre la estabilidad coloidal y las características organolépticas</p> <p>f) Se han seleccionado los clarificantes y la dosis mediante ensayos.</p> <p>g) Se han preparado los clarificantes elegidos según el protocolo establecido para cada producto.</p> <p>h) Se han adicionado los clarificantes eligiendo la técnica más adecuada que garantice una perfecta dispersión.</p> <p>i) Se ha valorado el tiempo de contacto y el posterior trasiego garantizando la estabilización coloidal.</p>
<p><b>RA3</b></p> <p>Supervisa las operaciones de filtración, identificando su funcionamiento, sus características y el efecto producido</p> <p><b>15%</b></p>	<p>a) Se han identificado los mecanismos de la filtración.</p> <p>b) Se han reconocido las características del líquido que se ha de filtrar.</p> <p>c) Se han identificado las características de las materias filtrantes.</p> <p>d) Se han descrito los diferentes sistemas de filtración.</p> <p>e) Se han analizado los efectos de la filtración en la calidad de los vinos.</p> <p>f) Se han identificado las operaciones de preparación (limpieza, desinfección, formación de precapa, enjuagado, entre otros) de los filtros.</p> <p>g) Se han establecido los parámetros de la filtración.</p> <p>h) Se han controlado los resultados del proceso de filtración.</p> <p>i) Se ha descrito la técnica de la centrifugación y sus aplicaciones enológicas.</p> <p>j) Se han identificado las desviaciones y sus medidas correctoras</p>
<p><b>RA4</b></p> <p>Controla la estabilización tártrica y el acondicionamiento final de los vinos relacionándolo con la calidad del producto.</p> <p><b>15%</b></p>	<p>a) Se han identificado las causas que originan precipitaciones en los vinos.</p> <p>b) Se han valorado los tratamientos de estabilización para prevenir precipitaciones y enturbiamientos.</p> <p>c) Se han descrito los efectos secundarios que provocan los tratamientos de estabilidad y las posibles alternativas.</p> <p>d) Se han caracterizado los tratamientos que garantizan la estabilidad tártrica.</p> <p>e) Se han analizado los métodos utilizados en el tratamiento por frío.</p> <p>f) Se han caracterizado los métodos de estabilización biológica.</p> <p>g) Se han identificado las correcciones para el acondicionamiento final de los productos.</p> <p>h) Se han definido los criterios que se utilizan para realizar, mediante «coupages», la tipificación de los lotes.</p> <p>i) Se han identificado las desviaciones y sus medidas correctoras.</p>
<p><b>RA5</b></p>	<p>a) Se ha determinado la idoneidad de un vino para</p>



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO NIVEL: 2ºGSVI CURSO: 2023/24**

<p>Controla la crianza, caracterizando y aplicando las técnicas de envejecimiento</p> <p><b>15%</b></p>	<p>su crianza.</p> <p>b) Se ha reconocido la influencia del tipo de roble, origen y proceso de fabricación de la barrica en los aportes organolépticos.</p> <p>c) Se han descrito los procesos físico-químicos que tienen lugar durante la crianza en barrica.</p> <p>d) Se han analizado las condiciones ambientales de la nave de crianza</p> <p>e) Se han identificado las operaciones y controles durante la crianza.</p> <p>f) Se han identificado los riesgos derivados de una crianza incorrecta.</p> <p>g) Se han definido los criterios que determinan el tiempo de estancia en barrica.</p> <p>h) Se han descrito los métodos alternativos a la crianza en barrica.</p> <p>i) Se han reconocido los fenómenos físico-químicos durante el envejecimiento en botella y los factores que influyen.</p> <p>j) Se han identificado medidas de seguridad en las operaciones de crianza.</p>
<p><b>RA6</b></p> <p>Organiza el envasado de los productos, relacionándolo con la calidad del producto final.</p> <p><b>15%</b></p>	<p>a) Se ha controlado que el producto que se va a envasar reúne los requisitos necesarios de estabilidad.</p> <p>b) Se han analizado las características de los diferentes tipos de líneas de envasado.</p> <p>c) Se han descrito las operaciones, condiciones y medios empleados en el mantenimiento, limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de envasado.</p> <p>d) Se han regulado y/ o programado los equipos de envasado en función de los requerimientos del proceso.</p> <p>e) Se han identificado las características y condiciones de empleo de los envases y materiales auxiliares de envasado.</p> <p>f) Se han identificado las propiedades del tapón de corcho y su adecuación al cierre de las botellas.</p> <p>g) Se han reconocido los controles que se realizan en los tapones de corcho para asegurar su correcta funcionalidad.</p> <p>h) Se han reconocido las alternativas tecnológicas existentes para los tapones de corcho.</p> <p>i) Se han aplicado las medidas de seguridad específicas en la utilización de las máquinas y equipos de envasado.</p>
<p><b>RA7</b></p> <p>Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros reconociendo las diferentes técnicas de elaboración.</p> <p><b>10%</b></p>	<p>a) Se ha identificado e interpretado la normativa que define la elaboración de los distintos productos.</p> <p>b) Se han identificado las características de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.</p> <p>c) Se han reconocido los diferentes métodos de elaboración de vinos dulces, licorosos y otros.</p> <p>d) Se han detallado los diferentes métodos de elaboración de vinos espumosos (tradicional, «Charmat» o granvás, transfer, gasificado).</p> <p>e) Se han identificado los equipos e instalaciones de estabilización y envasado de los vinos espumosos.</p> <p>f) Se han reconocido las condiciones específicas para la elaboración de vinos generosos.</p> <p>g) Se han identificado las diferencias entre crianza oxidativa y crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.</p> <p>h) Se ha mantenido una actitud innovadora ante el conocimiento de nuevos productos</p>



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**

**NIVEL: 2ºGSVI**

**CURSO: 2023/24**

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN				
	PRÁCTICAS			
2ª EVALUACIÓN		1	ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS, DULCES, LICOROSOS, GENEROSOS Y OTROS	21
	1	2	PLANIFICACIÓN DE LA ESTABILIZACIÓN	21
		3	ORGANIZACIÓN DE LA CLARIFICACIÓN	21
		4	CONTROL DE LA FILTRACIÓN	21
	PRÁCTICAS Prácticas de estabilización coloidal Prácticas de clarificación y uso de clarificantes Prácticas de estabilización tartárica (dependiendo de los medios técnicos disponibles) Prácticas de filtración			
3ª EVALUACIÓN	2	5	CONTROL DE LA ESTABILIDAD TÁRTRICA Y ACONDICIONADO FINAL	21
		6	CONTROL DE LOS PROCESOS DE CRIANZA	21
		7	ORGANIZACIÓN DEL ENVASADO	21
	PRÁCTICAS Prácticas de mantenimiento de barricas Prácticas de evolución y control del proceso de crianza Prácticas de embotellado y etiquetado de vino			
<b>TOTAL HORAS:</b>				<b>147</b>



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO NIVEL: 2ºGSVI CURSO: 2023/24**

La distribución temporal de los contenidos, se ha realizado teniendo en cuenta el proyecto Dual de FP en Alternancia autorizado para el CFGS de Vitivinicultura para el periodo 2022-2024, 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)
RA 1a,b,e	RA 1a,b,e	RA 1c,d,f,g,h,i,j
RA7a,b,d,e	RA 2a,c,d,i	RA 2b,e,f,g,h,i
	RA 3a	RA 3b,c,d,e,f,g,h,i,j
	RA 4c,f,h	RA 4a,b,d,e,g,h,i
	RA 5 h	RA 5 a,b,c,d,e,f,g,i,j
	RA 6 f	RA 6 a,b,c,d,e,,g,h,i
		RA 7 a,b,c,d,e,f,g

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 **87 horas de las 147** que tiene el módulo, que se distribuirán desde día **10 de enero de 2024 hasta día 31 de mayo de 2024**. La Formación alternancia IES será de **2h semanales**. En la tabla siguiente se indica la temporalización.

Formación inicial	Del 16/12/2023 al 10/01/2024	L-M-X-J-V
Formación Alternancia empresas	Del 11/01/2024 al 31/05/2024	X-J-V
Formación alternancia IES	Del 08/01/2024 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



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**

**NIVEL: 2ºGSVI**

**CURSO: 2023/24**

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

	RA	CE
<p><b>1. Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros</b> Objetivos generales b) e), i), Competencias relacionadas b)</p>	<p><b>7</b>  10%</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h)</p>
<p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa referente a la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos.</li> <li>- Características de la materia prima. Variedades. Estado de madurez.</li> <li>- Vinos espumosos. Tipos. Métodos de elaboración. La toma de espuma. Segunda fermentación. Levaduras específicas. Estabilización y envasado.</li> <li>- Vinos dulces y licorosos. Tipos de vinos: Málaga, Pedro Ximénez y otros. Pasificación. Métodos de elaboración Estabilización y conservación.</li> <li>- Vinos generosos andaluces. Tipos: Fino, manzanilla, oloroso. amontillado y otros. Crianza biológica o bajo velo de flor y crianza oxidativa. Fundamentos.</li> <li>- Sistemas de criaderas y soleras. Características de las bodegas. Condiciones ambientales. Influencia organoléptica</li> <li>- Vinos ecológicos. Características y tipos.</li> </ul>		

	RA	CE
<p><b>2 Planificación de la estabilización</b> Objetivos generales d), g), j), k), n), ñ), p) d), g), k), l), ñ), o) Competencias relacionadas, a), b), k), ñ), o)</p>	<p><b>1</b>  15%</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i),</p>
<p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de estabilización (coloidal, tártrica, físico-química y microbiológica).</li> <li>- Determinación del proceso de estabilización según el tipo de vino.</li> <li>- Organización de los equipos, instalaciones y secuenciación de las operaciones. Puesta a punto.</li> <li>- Necesidades de servicios auxiliares: agua, frío, calor, gases y electricidad.</li> <li>- Condiciones higiénicas. Mantenimiento, preparación y regulación de los equipos.</li> <li>- Parámetros de control de las operaciones de estabilización. Medidas correctoras</li> <li>- Medidas de seguridad en el manejo de los equipos e instalaciones</li> <li>- Condiciones ambientales de los locales de estabilización y crianza</li> <li>- Eliminación controlada de residuos y efluentes originados en la estabilización</li> </ul>		



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**

**NIVEL: 2ºGSVI**

**CURSO: 2023/24**

	RA	CE
<p><b>3. Organización de la clarificación</b> Objetivos: d), g), k), Competencias: g), j), ñ), p)</p>	<p><b>2</b>  15%</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i)</p>
<p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Propiedades de los coloides.</li> <li>- Sustancias en estado coloidal en los vinos y derivados.</li> <li>- Fundamentos de la estabilización coloidal.</li> <li>- Factores que influyen en la clarificación.</li> <li>- Productos clarificantes. Efectos. Influencia en las características organolépticas.</li> <li>- Protocolo de la clarificación. Dosis. Preparación. Técnicas de adición.</li> <li>- Control de la estabilidad coloidal. Ensayos.</li> <li>- Riesgos y medidas de seguridad en la clarificación azul con ferrocianuro potásico.</li> </ul>		

	RA	CE
<p><b>4 Control de la filtración</b> Objetivos: d), g), k), l), ñ), o) Competencias: d), g), j), k), n), ñ), p)</p>	<p><b>3</b>  15%</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i),</p>
<p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mecanismos de la filtración. Fundamentos. Tipos de filtración (profundidad, superficie y tangencial).</li> <li>- Características de los turbios y de los líquidos a filtrar.</li> <li>- Características de las materias filtrantes.</li> <li>- Sistemas de filtración: Tierras, placas, cartuchos lenticulares, bujías, vacío de membrana, tangenciales.</li> <li>- Efectos de la filtración en la calidad de los vinos.</li> <li>- Manejo de los filtros. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación</li> <li>- Control de los parámetros de filtración (caudal, presión y limpidez), y del estado de las materias filtrantes (punto de burbuja y test de integridad)</li> </ul>		



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**

**NIVEL: 2ºGSVI**

**CURSO: 2023/24**

	RA	CE
<p><b>5. Control de la estabilización tartárica y acondicionamiento</b> Objetivos: d) g), k), l), ñ) Competencias relacionadas d), g), j), ñ), p)</p>	<p>4  15%</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h)</p>
<p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Origen de los precipitados no coloidales en los vinos. Precipitaciones y enturbiamientos. Ensayos de identificación.</li> <li>- Tratamientos para la estabilización tártrica: Frío, metatártrico, manoproteínas y otros. Efectos secundarios.</li> <li>- Tratamientos por frío.</li> <li>- Control de los tratamientos por frío. Medidas de la estabilidad tártrica.</li> <li>- Efectos de la estabilización por frío. Alternativas: Electrodiálisis e intercambio iónico.</li> <li>- Estabilización biológica. Métodos tecnológicos.</li> <li>- Correcciones y acondicionado físico-químico de los vinos. Sulfuroso. Acidez (cítrica, tartárica y otras).</li> <li>- Formación de los lotes. Realización de «coupages».</li> <li>- Identificación de las desviaciones y sus medidas correctoras.</li> <li>- Criterios analíticos y de cata.</li> <li>- Nuevas tendencias en la estabilización de los vinos.</li> </ul>		

	RA	CE
<p><b>6. Control de los procesos de crianza</b> Objetivos: b), e) Competencias: d), e), g), j), h), n)</p>	<p>5  15%</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i),</p>
<p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de los vinos y derivados destinados a crianza: Analíticas y organolépticas.</li> <li>- Recipientes para la crianza. Tipos de madera.</li> <li>- El Roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas. Tratamientos térmicos de la madera y su influencia en las características organolépticas.</li> <li>- Fenómenos físico-químicos durante la crianza.</li> <li>- Condiciones ambientales de la crianza. Humedad. Temperatura.</li> <li>- Operaciones durante la crianza. Controles. Tiempo de estancia en bodega.</li> <li>- Riesgos durante la crianza: Brettanomyces. Bacterias acéticas. Defectos relacionados con la humedad. Oxidaciones.</li> <li>- Alternativas a la crianza: Chips, virutas, tacos, zig-zag y micro-oxigenación.</li> <li>- Nuevas tecnologías que se utilizan en la crianza.</li> <li>- Implicaciones económicas y sobre la calidad de los vinos de crianza.</li> <li>- Envejecimiento en botella. Fenómenos físico-químicos. Condiciones ambientales. Evolución de la calidad.</li> <li>- Medidas de seguridad en las operaciones de crianza.</li> </ul>		



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**

**NIVEL: 2ºGSVI**

**CURSO: 2023/24**

	RA	CE
<p><b>7. Organización del envasado</b> Objetivos: b), i) Competencias: b), n), ñ), p)</p>	<p><b>6</b>  15%</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i),</p>
<p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de los productos destinados al envasado.</li> <li>- Líneas de envasado. Tipos de maquinaria.</li> <li>- Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación.</li> <li>- Regulación y/o programación de los equipos de envasado.</li> <li>- Auxiliares de envasado: Botella, «tetra-brick», bag in box, tapones, cápsulas, agrafes, etiquetas y cajas.</li> <li>- Controles de los materiales auxiliares.</li> <li>- El tapón de corcho. Fabricación. Propiedades. Controles de calidad.</li> <li>- Alternativas al tapón de corcho natural: Aglomerados, técnicos, micronizados, sintéticos, extrusionados, metálicos de rosca y vidrio.</li> <li>- Innovaciones en los materiales y tipos de envases, cierres y etiquetado de los productos.</li> <li>- Medidas de seguridad en máquinas y equipos.</li> </ul>		



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO NIVEL: 2ºGSVI CURSO: 2023/24**

**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.*

Mensualmente se propondrá al alumnado la lectura de un artículo de actualidad relacionado con el mundo del vino.

El trabajo consistirá en la comprensión, resumen y exposición en clase de los contenidos más importantes del texto, así como su opinión al respecto.

En el primer trimestre se considerarán las lecturas de los libros:

- El vino no tiene misterio
- Biotecnología para principiantes. Capítulo 1.

Otras lecturas recomendadas:

- La bodega. Noah Gordon
- Un viñedo en la Toscana. Ferenc Mate
- La Cata. Roald Dahl
- La guerra del vino. Donald Kladstrup

**6.2.- Estrategias Metodológicas**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación y programación y las de elaboración/transformación de vinos, pero también algunos aspectos de las funciones de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La organización, planificación, programación y la elaboración/ transformación incluyen aspectos como:

- La programación de las operaciones de estabilización: estabilización coloidal, tártrica, biológica, crianza, físico-química.
- La organización de los equipos, las instalaciones y los recursos humanos necesarios para la estabilización.
- Las operaciones de estabilización realizando los controles oportunos.
- El envasado del vino y sus productos derivados conociendo la maquinaria y los materiales auxiliares.
- El control de la limpieza, mantenimiento y operatividad de los equipos e instalaciones de estabilización y envasado.
- La prevención de riesgos laborales asociados a las operaciones de estabilización y envasado.
- Las implicaciones medioambientales de las diferentes operaciones eliminando adecuadamente los residuos y vertidos generados y utilizando de forma eficiente los recursos.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en:

- Elaboración de vinos.
- Elaboración de espumosos y generosos.



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO NIVEL: 2ºGSVI CURSO: 2023/24**

- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

Planteamos como principios metodológicos los siguientes:

- El alumno es el actor principal y constructor de sus propios aprendizajes, siendo el papel del profesor el de un mediador que ajusta su ayuda pedagógica a las características del alumno.
- Se favorecerá el aprendizaje significativo y se promoverá el desarrollo de la capacidad de “aprender a aprender”, intentando que el alumno adquiriera procedimientos, estrategias y destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo en el momento actual y que además le permitan la adquisición de nuevos conocimientos en el futuro.
- Se estimulará la autonomía y la participación activa del alumno, para lo cual es imprescindible la intervención motivadora del profesor.
- 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.
- 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.

Entre la gran diversidad de estrategias didácticas que existen destacamos las siguientes:

- El punto de partida para construir nuevos aprendizajes es el nivel de desarrollo del alumno y de sus conocimientos previos.
- Las actividades de simulación e investigación serán herramientas de gran utilidad.
- Se promoverá el trabajo en equipo, buscando favorecer la cooperación y el desarrollo de la responsabilidad en los alumnos.
- Las actividades formativas tendrán como objetivo la funcionalidad y la globalización de los contenidos.
- Se tratará el error como fuente de aprendizaje, teniendo en cuenta que a partir del reconocimiento, análisis y corrección de éste se puede mejorar.

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

- En cada unidad el profesor explicará los nuevos conceptos, desarrollará los ejemplos y realizará actividades asociadas a cada uno de los epígrafes.
- Las actividades más significativas se realizarán en clase, después del desarrollo de cada una de las diferentes partes de la unidad. De esta forma los alumnos dispondrán de la base necesaria para que puedan realizar en su casa el resto de las actividades, que serán corregidas en clase, o bien, entregadas al profesor para su revisión y control.
- Gran parte de las actividades se pueden realizar en grupo, 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



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO NIVEL: 2ºGSVI CURSO: 2023/24**

los contenidos mediante la búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.

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

- **Pruebas objetivas:**  
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
  - . Contesta correctamente a lo que se le pregunta.
  
- **Actividades y Trabajos:**  
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
  - . Analiza y resuelve correctamente las actividades propuestas.
  - . Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras.
  - . Utiliza técnicas y procesos adecuados.
  - . Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica.
  - . Presenta documentos e informes con orden y limpieza.
  - . Es puntual en la entrega de actividades y trabajos.
  
- **Observación directa:**  
Será el instrumento para valorar la actitud en clase, las relaciones en y con el grupo, iniciativa, interés, respeto, en general aquellas destrezas necesarias para la formación como ciudadano y trabajador del alumno. Como por ejemplo: rúbricas, guías de observación directa, listas de cotejo, listas de verificación, 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 en la empresa)
- Aprender en diferentes espacios y tiempos.



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**

**NIVEL: 2ºGSVI**

**CURSO: 2023/24**

### **7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.**

Título: **“Tratado de Enología”**

Autor: José Hidalgo Togo Editorial: Mundi Prensa

Edición:

ISBN: 978-84-8476-414-4

Título: **“Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos”**

Autor: Claude Flanzky

Editorial: AMV Ediciones. Mundi Prensa

Edición:

ISBN: 84-8476-074-X

Título: **“Manual práctico de Enología”**

Autor: Bryce Rankine

Editorial: Acribia

Edición:

ISBN: 84-200-0893-1

### **OTROS RECURSOS Y MATERIALES:**

Recursos del Aula Virtual de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

Libro electrónico elaborado con ExeLearning por el profesor.



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO NIVEL: 2ºGSVI CURSO: 2023/24**

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

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

**Cómo se va a determinar la calificación.**

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

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

Para poder realizar la calificación de cada criterio de evaluación asociado a un resultado de aprendizaje nos serviremos de un instrumento de evaluación.

Se utilizarán rúbricas, cada rúbrica contendrá los ítems (indicadores de logro) necesarios para poder evidenciar y posteriormente calificar las competencias profesionales, personales y sociales (en términos de Saber, Saber Hacer y Saber Estar), que hay implícitas dentro de cada criterio de evaluación.

Cada rúbrica, aunque con ítems o indicadores de logro diferentes contendrá, tendrá en cuenta la competencia que hay implícita en ese criterio de evaluación.

Todas las evidencias de la adquisición de las competencias registradas a través de los instrumentos de evaluación se incluirán para las calificaciones en un cuaderno con los registros del alumnado.

- Conocimientos.
- Técnicas.
- Destrezas y habilidades.
- Actitudes personales (puntualidad, interés...).
- Actitudes sociales (trabajo en grupo, empatía...).
- Actitudes profesionales (responsabilidad, orden, limpieza...).

La evaluación se hace por competencias. Las competencias se obtienen alcanzando los distintos resultados de aprendizaje. Los resultados de aprendizaje se alcanzan a través de los criterios de evaluación establecidos por la normativa. Cada criterio de evaluación es comprobado utilizando instrumento de evaluación.

La calificación de cada Resultado de Aprendizaje se obtendrá aplicando los siguientes criterios de ponderación:

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación (CE) en función de su mayor o menor contribución al resultado de aprendizaje (RA), de forma que para cada parcial el total de ponderaciones sume 10 puntos.



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO NIVEL: 2ºGSVI CURSO: 2023/24**

Con los instrumentos evaluamos los criterios de evaluación y le asignamos una puntuación entre 1 y 10. A continuación multiplicamos dicha puntuación por la ponderación asignada a dicho criterio.

La suma de las ponderaciones de cada criterio coincidirá con la ponderación global del resultado de aprendizaje.

Y la suma de las ponderaciones de los resultados de aprendizaje de una evaluación parcial, se extrapolará a un **máximo de 10 puntos**.

Dado que estamos en una enseñanza presencial, se realizarán actividades evaluables presenciales sobre lo aprendido.

Finalmente, se podrán plantear durante el trimestre actividades de ampliación voluntarias, relacionadas con los contenidos tratados.

La calificación parcial de cada Evaluación será calculada de la siguiente forma: según las ponderaciones de cada RA y de los CE asociados a cada UT.

Esta será la calificación que aparecerá en el boletín de notas.

El procedimiento de evaluación se fundamentará en tres apartados fundamentales:

1º) **Seguimiento continuado del desarrollo de aprendizaje del alumnado.**

2º) **Realización de ejercicios, actividades y prácticas sobre la materia, así como participación en clase.**

3º) **Pruebas objetivas de valoración de conocimientos**, que serán como mínimo una por UT. En caso de que se vea conveniente, en algún bloque de contenidos puede sustituirse la prueba objetiva por la realización de un trabajo de investigación (cuyos criterios de calificación se explicarán en el mismo).

La evaluación se considera continuada. Es decir, las competencias adquiridas a la fecha de la primera evaluación; las adquiridas a fecha de la segunda y a la fecha final.

Consecuentemente, tanto la evaluación continuada como la final, responderán y serán consecuencia de los apartados anteriores, no bastando con superar las pruebas objetivas para considerar satisfactorio el rendimiento del alumno. El módulo se considera aprobado cuando su calificación sea igual o superior a 5.

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

- **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 calificación 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



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO NIVEL: 2ºGSVI CURSO: 2023/24**

- **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.

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

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

$$\text{NOTA FINAL} = \text{RA1} * 15\% + \text{RA2} * 15\% + \text{RA3} * 15\% + \text{RA4} * 15\% + \text{RA5} * 15\% + \text{RA6} * 15\% + \text{RA7} * 10\%$$

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

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evaluación
RA1	a,b,c,d,e,f,g, h,i,j,k	25%	UT2	2ª
RA2	a,b,c,d,e,f,g, h,i,j	25%	UT3	2ª
RA3	a,b,c,d,e,f,g, h	5%	UT4	2ª
RA4	a,b,c,d,e,f,g, h,i,j	20%	UT5	3ª
RA5	a,b,c,d,e,f,g, h,i,j,k	10%	UT6	3ª
RA6	a,b,c,d,e,f,g, h,i	15%	UT7	3ª
RA7	a,b,c,d,e,f,g, h	10%	UT1	2ª
		100%		

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

- Plazo máximo de 3 días lectivos desde su reincorporación al centro
- En el caso del alumnado mayor de edad, no será suficiente el documento general de justificación, sino que deberá de aportar el documento emitido por el Organismo correspondiente (asistencia médica, asistencia al Juzgado...)

Finalmente, trabajaremos las principales “**soft skills**” o habilidades blandas en el ámbito educativo, tanto para docentes como para alumnos:

- Capacidad resolutoria (resolución de problemas complejos), creatividad, innovación y adaptabilidad.
- Pensamiento crítico y analítico, capacidad de reflexión.
- Gestión de personas, negociación, capacidad de diálogo y habilidades comunicativas y organizativas.
- Predisposición para el trabajo en grupo, colaboración y apoyo a los compañeros.
- Inteligencia emocional, habilidades sociales, control de las emociones, capacidad de trabajar bajo presión, integridad, respeto, tolerancia, mentalidad abierta, flexibilidad, sentido del humor, optimismo y empatía.
- Formación continua y cultura general.
- Motivación, iniciativa, perseverancia, curiosidad e interés.
- Autonomía, autoconocimiento, responsabilidad, gestión del tiempo y sentido común.



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**

**NIVEL: 2ºGSVI**

**CURSO: 2023/24**

- Valores y ética.
- Lenguaje gestual, corporal y no verbal.

### **8.3- Medidas de Recuperación**

La recuperación se iniciará cuando se detecte la deficiencia en el alumno sin esperar el suspenso. Realizando con el alumno actividades complementarias de refuerzo, apoyándole en aquellos puntos donde presente deficiencias, es muy probable que se evite la evaluación negativa.

Cuando el alumno no logre una valoración suficiente en cualquiera de los resultados de aprendizaje, se establecerán actividades específicas de recuperación. Estas actividades consistirán en: resolución de cuestionarios y actividades y realización de trabajos y pruebas escritas.

Se establecerán recuperaciones posteriormente a cada sesión de evaluación de las unidades de trabajo (resultados de aprendizaje) no superadas para aquellos alumnos/as que no hayan podido alcanzarlos niveles mínimos establecidos.

En el caso de suspender una evaluación debido a la valoración como suspensa de uno o varios resultados de aprendizaje, el alumnado tendrá oportunidad de recuperarla en los exámenes finales extraordinarios de junio. Para poder presentarse a los exámenes finales ordinarios de junio los alumnos deben presentar las actividades de apoyo y refuerzo planteadas.

En caso de no asistir un alumno/a a clase el día de una prueba prefijada, se le podrá repetir la prueba otro día si aporta justificante del facultativo o acreditación de la asistencia a un deber inexcusable. Los alumnos/as que no se presenten a los exámenes de evaluación, irán directamente a la recuperación, y aquellos que no se presenten ni a los exámenes de evaluación ni a los de recuperación, irán directamente a la prueba final ordinaria. Sólo se pondrá una nueva fecha para una posible repetición de la prueba en caso de fuerza mayor, siempre que se justifique con la documentación oportuna.

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

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

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



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO NIVEL: 2ºGSVI CURSO: 2023/24**

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

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

- .- **Programación impartida.** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. **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 70%.**

**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*). **Manejo de hojas de cálculo, procesadores de texto, presentaciones, y webs para el desarrollo de 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, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. **Se realizarán actividades de gamificación con las aplicaciones Kahoot y Educaplay (aprender jugando).**



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**  
**10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:**

**NIVEL: 2ºGSVI CURSO: 2023/24**

La atención a la diversidad del alumnado en el Departamento se realizará atendiendo a lo establecido en el apartado 2.03.06. Atención a la diversidad del Plan de Centro.

**a- DETECCIÓN**

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la detección de las posibles necesidades educativas del alumnado. En las reuniones de equipo docente se comunicarán y determinarán las medidas de atención a la diversidad a llevar a cabo con el grupo o con alumnos concretos. Así mismo, cuando se detecte casos nuevos se solicitará la evaluación pedagógica a la orientadora.

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

**b- ACTUACIONES**

En este curso no hay alumnos/as que presenten necesidades específicas de apoyo educativo, sin embargo la Formación Profesional Básica es en sí una medida de atención a la diversidad y el hecho que el grupo esté formado por diferentes personas conlleva que haya diversidad de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimiento, de lenguaje, de intereses, de motivaciones, etc.

Por tanto, se tratará de dar respuesta a las necesidades y dificultades que pueda presentar el alumnado, ofreciendo a cada alumno/a la ayuda necesaria en el ámbito pedagógico e intentando ajustar la intervención educativa a la individualidad del alumnado en equilibrio con la desarrollo del currículo. Para ello se adaptarán las actividades formativas, la metodología, los contenidos, así como los criterios y los procedimientos de evaluación, sin que ello suponga la supresión de los resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

Por otro lado, ante las dificultades que pueda presentar el alumnado, por cualquier causa física o personal, se plantearán las medidas de refuerzo que sean necesarias para dar respuesta a estas dificultades, recogidas en el artículo 17 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial.

Las medidas ordinarias que se adoptarán son:

- Atención personalizada de refuerzo en la realización de actividades de inicio, desarrollo y finalización.
- Adaptación de pruebas escritas y procedimientos de evaluación, si fuera necesario.
- Integración en grupo, compartiendo responsabilidades con compañeros y siendo responsables de tareas adaptadas y supervisadas completamente por el profesorado.
- Asignación de alumno ayudante.
- Ubicación en el aula. El alumnado con necesidades educativas especiales debe tener un lugar adecuado a sus características y necesidades.
  - Próximo al escritorio del profesor.
  - Ubicarlo en un espacio en donde la supervisión sea más fácil.
  - Rodearlo de compañeros con buenas habilidades atencionales, no necesariamente de alto rendimiento.

**c- EVALUACIÓN**

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



**MATERIA: ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO**

**NIVEL: 2ºGSVI**

**CURSO: 2023/24**

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

Al final de cada evaluación se pasará al alumnado un cuestionario para determinar las fortalezas y debilidades del proceso de enseñanza-aprendizaje con el objeto de ser mejorado a lo largo del curso.

La programación, en todos sus elementos curriculares, estará continuamente siendo revisada mediante consultas y registros que reflejen el grado de consecución de lo que en cada elemento se haya establecido.