



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

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

<b>ANÁLISIS DEL ALUMNADO</b>	
<b>Número de alumnos</b>	<b>7 Alumnos</b>
<b>Estudios Previos</b>	<i>Dos alumnos proceden de FP Básica de alimentaria Cinco alumnos proceden de 4º ESO</i>
<b>Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)</b>	<i>No hay alumnos repetidores Hay alumnos con necesidades Módulo dualizado</i>
<b>VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO</b>	
<b>Proyectos y Planes educativos del centro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan de Igualdad de Género en Educación</li> <li>• Red Andaluza: Escuela Espacio de Paz</li> <li>• Vivir y sentir el patrimonio</li> </ul>

**1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.**

<b>Ciclo Formativo:</b>	Ciclo formativo Grado Medio "Técnico en aceites de oliva y vinos"
<b>Módulo Profesional:</b>	<b>ANÁLISIS SENSORIAL</b> <b>Módulo dualizado</b>
<b>Grupo:</b>	<b>1º GRADO MEDIO ACEITE DE OLIVA Y VINOS</b>
<b>Horas del Módulo:</b>	<b>Nº horas: 96 ANUALES ( 3 HORAS SEMANALES ; 32 SEMANAS)</b>
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	<b>No tiene asociadas unidades de competencia.</b>
<b>Normativa que regula el título</b>	REAL DECRETO 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y se fijan sus enseñanzas mínimas.  ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos  Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado de formación profesional.
<b>Profesor</b>	<b>Especialidad:</b> Industria alimentaria. (590-116) Procesos Industria Alimentaria  <b>Nombre:</b> M. Lourdes del Moral Casto



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

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

1. a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
2. k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
3. u) Reconocer las oportunidades de negocio identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa

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

*j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.*

*o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.*

*p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa..*

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

*(Enumerarlos estableciendo un orden numérico).*

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
<b>RA1. Prepara los materiales e instalaciones del análisis sensorial valorando su influencia en la apreciación de los atributos organolépticos.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>a) Se han identificado las instalaciones y equipamientos de la sala de cata.</li> <li>b) Se han descrito las condiciones ambientales de la sala de cata y su influencia en el análisis sensorial.</li> <li>c) Se han reconocido los materiales auxiliares de la cata (decantadores, calentadores, escupideras, termómetros, sacacorchos, etc.).</li> <li>d) Se ha justificado la importancia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales.</li> <li>e) Se ha valorado la temperatura en la apreciación de las características organolépticas.</li> <li>f) Se han identificado las fichas de cata y las hojas de perfil.</li> <li>g) Se ha reconocido el vocabulario específico que describe las sensaciones organolépticas.</li> <li>h) Se han identificado las pruebas sensoriales: triangulares, pareadas, analíticas, de clasificación, de análisis gustativo, descriptivo y otras.</li> <li>i) Se ha valorado el orden y limpieza en la ejecución de la cata.</li> </ol>
<b>RA2. Realiza el análisis sensorial describiendo las fases de la degustación.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito los sentidos que intervienen en la degustación.</li> <li>b) Se han identificado los atributos positivos y negativos del aceite de oliva.</li> </ol>



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>c) Se han caracterizado las principales sustancias del vino y otras bebidas</li> <li>d) Se han reconocido los sabores y aromas fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.</li> <li>e) Se han reconocido los umbrales de percepción de los aromas y sabores.</li> <li>f) Se ha descrito la metodología para la cata de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.</li> <li>g) Se ha realizado el análisis sensorial de aceites de oliva, vino y otras bebidas.</li> <li>h) Se ha efectuado una valoración global del conjunto de sensaciones.</li> <li>i) Se ha realizado el registro de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata y hoja de perfil..</li> </ul>
<p><b>RA3. Relaciona los atributos sensoriales con la calidad del producto, valorando los factores implicados.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se ha descrito la evolución del concepto de calidad en aceites de oliva, vinos y otras bebidas.</li> <li>b) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima.</li> <li>c) Se ha identificado la influencia del sistema de elaboración en los atributos sensoriales del producto.</li> <li>d) Se ha reconocido la influencia de las condiciones de conservación y almacenamiento en las características organolépticas.</li> <li>e) Se ha valorado la importancia del análisis sensorial en la clasificación de los aceites de oliva.</li> <li>f) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.</li> <li>g) Se ha valorado la evolución de las características organolépticas</li> <li>h) Se ha comprobado la concordancia de las características organolépticas apreciadas con el producto catado</li> </ul>
<p><b>RA4. Identifica el origen geográfico y varietal de los productos, reconociendo sus atributos específicos...</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) a) Se han caracterizado las diferentes regiones productoras (clima, suelo, variedades, técnicas de cultivo).</li> <li>b) Se han identificado los descriptores propios de cada variedad y de cada denominación de origen.</li> <li>c) Se ha valorado la influencia de las técnicas de cultivo.</li> <li>d) Se ha analizado la influencia de las condiciones climáticas en la calidad de la cosecha.</li> <li>e) Se han descrito las características organolépticas de los aceites de oliva virgen, vinos y otras bebidas.</li> <li>f) Se han tipificado los productos relacionados con un área geográfica determinada y con una denominación de origen.</li> <li>g) Se ha adoptado una actitud abierta e innovadora ante la aparición de nuevos productos, nuevas variedades y nuevas regiones productoras.</li> </ul>



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	BLOQUE 1	UNIDAD 1:	Análisis sensorial. El entorno	14
	BLOQUE 1	UNIDAD 2:	Vocabulario y fichas de cata para aceites, vinos y otras bebidas.	6
	BLOQUE 2	UNIDAD 3:	Análisis organoléptico de aceite, vino y otras bebida:slos sentidos y su educación.	18
	<b>PRÁCTICAS:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prueba de percepción de sabores.</li> <li>2. Prueba triangular</li> <li>3. Prueba discriminativa</li> <li>4. Prueba afectiva</li> <li>5. Prueba duo-trío.</li> <li>6. Determinación de los umbrales de percepción de los sabores.</li> <li>7. Ejercicio de reconocimiento de sabores</li> <li>8. Ejercicio de Reconocimiento de olores</li> <li>9. Catas de aceites de oliva frescos filtrado y sin filtrar</li> <li>10. Cata usando fichas descriptivas para determinar el perfil sensorial de aceites de oliva.</li> <li>11. Cata usando fichas descriptivas para determinar el perfil sensorial para vinos</li> <li>12. Catas variadas usando diferentes fichas de catas.</li> <li>13. Cata de puntuación para vinos y aceites</li> <li>14. Cata de vinos espumosos</li> <li>15. Cata de aceites monovarietales</li> <li>16. Cata de vinos monovarietales</li> </ol>			
2ª EVALUACIÓN	BLOQUE 2	UNIDAD 3:	Análisis organoléptico de aceites, vinos y otras bebidas: los sentidos y su educación.	8
	BLOQUE 3	UNIDAD 4:	Relación entre la calidad de un producto y su análisis sensorial	20
	BLOQUE 4	UNIDAD 5:	Identificación del aceite de oliva y el vino según su variedad, zona de producción y otros factores ambientales y culturales.	6
	<b>PRÁCTICAS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ejercicio de Reconocimientos de olores del vino a través de la nariz del vino.</li> <li>2. Reconocimiento de defectos del vino a través de kit de defectos.</li> <li>3. Cata de vino blanco</li> <li>4. Cata de vino tinto</li> <li>5. Cata de vino rosado</li> <li>6. Cata de diferentes aceites y Clasificación</li> <li>7. Reconocimiento de defectos mediante cata de vinos y aceite</li> <li>8. Cata de vinos aromáticos.</li> <li>9. Cata de aceites de oliva de diferentes calidades virgen extra, virgen, de oliva.....</li> <li>10. Cata de aceites de años anteriores y comparación con aceite del año.</li> <li>11. Cata de vinagres</li> <li>12. Cata de diferentes bebidas.</li> <li>13. Cata de aceites monovarietales</li> <li>14. Cata de vinos monovarietales</li> </ol>			



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

<b>3ª EVALUACIÓN</b>	BLOQUE 4	UNIDAD 5:	Identificación del aceite de oliva y el vino según su variedad, zona de producción y otros factores ambientales y culturales.	24
	<b>PRÁCTICAS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cata de aceite de diferentes variedades de aceituna</li> <li>2. Cata de vino blanco de diferentes variedades de uva</li> <li>3. Cata de vino tinto de diferentes variedades de uva</li> <li>4. Cata de aceites de oliva de diferentes DO Nacionales</li> <li>5. Cata de aceites de oliva de diferentes DO internacionales</li> <li>6. Cata de vinos de diferentes DO nacionales</li> <li>7. Cata de vinos internacionales.</li> </ol>			
<b>TOTAL HORAS:</b>				<b>96</b>

La distribución temporal de los contenidos, se ha realizado teniendo en cuenta el proyecto Dual de FP en Alternancia autorizado, y el calendario escolar 2024-2023, aun así, me gustaría resaltar que muchos de los contenidos se trabajarán de forma simultánea (en el centro y en la empresa), 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)	Formación en el centro (L-M-X-J-V)
RA1 ce a,b,c,d,e,f,g,h,i		RA1 ce c.	
RA2 ce a,b,d,e,f,i	RA2 ce d,e,g,i	RA2 ce g,h	RA2 g,i
RA3 ce b	RA3 ce a,d,e,g,	RA3 b,c,e,f,h	
	RA4 a,b,d,e,f,g	RA4 f	RA4 a,b,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 14 horas de las 96 que tiene el módulo, que se distribuirán desde día 04 de diciembre de 2023, hasta día 12 de abril de 2024.

En la tabla siguiente se indica la temporalización.

Formación inicial	Del 15/09/2023 al 03/12/2023	L-M-X-J-V
Formación Alternancia empresas	Del 04/12/2023 al 12/04/2024	X-J-V
Formación alternancia IES	Del 04/12/2023 al 12/04/2024	L-M
Formación en centro	Del 13/04/2024 al 31/05/2024	L-M-X-J-V



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

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.**

	RA	CE
<b>UNIDAD 1: Análisis sensorial. El entorno</b> (Objetivo: a,k,u ; Competencia: j,o,p)	1	a, b, c, d, h, i
CONTENIDOS	13 %	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción. ¿Qué es catar?</li> <li>2. La sala de catas.               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Instalaciones y condiciones ambientales</li> <li>2.2. Orden y limpieza</li> </ol> </li> <li>3. Material de la sala de catas               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. La copa para la cata de aceite</li> <li>3.2. La copa para la cata de vino</li> </ol> </li> <li>4. Evaluación de la percepción sensorial</li> <li>5. Tipos de cata</li> <li>6. Pruebas sensoriales</li> <li>7. Condiciones del catador</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>- Caracterización de los materiales e instalaciones utilizados en el análisis sensorial y su influencia</li> </ul>		



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE (%)
<b>UNIDAD 2: Vocabulario y fichas de cata para aceites, vinos y otras bebidas</b> (Objetivo: a,k,u ; Competencia: j,o,p)	1	e, f, g
<b>CONTENIDOS</b>	7 %	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importancia de la temperatura en la apreciación de las características organolépticas.</li> <li>2. Fichas de cata</li> <li>3. Organización de la cata de aceites               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Fichas de cata utilizadas</li> <li>3.2. Vocabulario</li> </ol> </li> <li>4. Organización de la cata de vinos               <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Fichas de cata utilizadas</li> <li>4.2. Vocabulario</li> </ol> </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>- Caracterización de los materiales e instalaciones utilizados en el análisis sensorial y su influencia</li> <li>- La metodología empleada en el análisis organoléptico.</li> <li>- Relación de las características organolépticas del producto con su calidad.</li> </ul>		



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE (%)
<b>UNIDAD 3: Análisis organoléptico de aceites, vinos y otras bebidas: los sentidos y su educación.</b> (Objetivo: a,k,u ; Competencia: j,o,p)	2	a,b,c,d,e,f,g,h,i
	27 %	
<b>CONTENIDOS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El funcionamiento de los sentidos.               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. El funcionamiento de la vista</li> <li>1.2. El funcionamiento del olfato</li> <li>1.3. El funcionamiento del gusto</li> </ol> </li> <li>2. Entrenamiento de los sentidos               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Ejercicios de reconocimiento de sabores</li> <li>2.2. Ejercicios de reconocimiento de aromas</li> </ol> </li> <li>3. El aceite de oliva               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Composición</li> <li>3.2. Atributos positivos</li> <li>3.3. Atributos negativo</li> <li>3.4. Metodología de la cata de aceites</li> <li>3.5. Registro de sensaciones en hoja de perfil</li> </ol> </li> <li>4. Componentes del vino y de otras bebidas               <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Compontes y atributos</li> <li>4.2. Metodología de la cata de vinos</li> <li>4.3. Metodología de la cata de otras bebidas</li> </ol> </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>- Caracterización de los materiales e instalaciones utilizados en el análisis sensorial y su influencia</li> <li>- La metodología empleada en el análisis organoléptico.</li> <li>- Relación de las características organolépticas del producto con su calidad.</li> <li>-</li> </ul>		



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

	<b>RA</b>	<b>CE (%)</b>
<b>UNIDAD 4: Relación entre la calidad de un producto y su análisis sensorial</b>	3	a,b,c,d,e,f,g,h
( <u>Objetivo:</u> a,k,u ; <u>Competencia:</u> j,o,p)	25 %	
<p><b>CONTENIDOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El aceite de oliva. Conceptos de calidad               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Influencia de la materia prima</li> <li>1.2. Influencia del proceso</li> </ol> </li> <li>2. La cata del aceite de oliva.               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Clasificación de los aceites mediante cata</li> <li>2.2. La cata de diferentes aceites de oliva</li> <li>2.3. Evolución del aceite</li> <li>2.4. Los defectos organolépticos del aceite de oliva</li> </ol> </li> <li>3. El vino. Conceptos de calidad               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Influencia de la materia prima</li> <li>3.2. Influencia del proceso de elaboración</li> <li>3.3. Evolución del vino.</li> <li>3.4. La cata de diferentes tipos de vinos</li> <li>3.5. Defectos del vino</li> </ol> </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>- La metodología empleada en el análisis organoléptico.</li> <li>- Relación de las características organolépticas del producto con su calidad.</li> <li>- Relación de las características sensoriales con la materia prima y el origen geográfico.</li> </ul>		



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

	RA	CE (%)
<b>UNIDAD 5:</b> Identificación del aceite de oliva y el vino según su variedad, zona de producción y otros factores ambientales y culturales. ( <u>Objetivo:</u> a,k,u ; <u>Competencia:</u> j,o,p)	4	a,b,c,d,e,f,g
CONTENIDOS	28 %	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El aceite de oliva. Regiones productoras</li> <li>2. El vino. Regiones productoras</li> <li>3. D.O. de España de aceite de Oliva</li> <li>4. D.O. de España de vino</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>- Relación de las características organolépticas del producto con su calidad.</li> <li>- Relación de las características sensoriales con la materia prima y el origen geográfico.</li> </ul>		

## 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.*

*Se incluirán actividades de lectura relacionadas con las temáticas tratadas en cada unidad, para ello se leerán artículos científicos, noticias... etc.*

*Y algunos capítulos del libro "Qué vino con este pato" del autor Ferran Centelles*

### 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:

- **Aprendizaje significativo** adaptando al conocimiento previo y la motivación del grupo.
- **Enseñanza activa y constructivista** mediante trabajo individual y en grupo.



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

- **Aprender de forma cooperativa** fomentando la participación de todo el grupo, utilizando técnicas de aprendizaje cooperativo en entornos virtuales y presenciales
- **Desarrollo de habilidades TIC.** Se potenciará el desarrollo de habilidades TIC desarrollando la actividad docente con la máxima implicación de los recursos web disponibles, manejo de office, programas informáticos....
- **Enfoque competencial** aplicando el aprendizaje a situaciones concretas de la actividad laboral.
- **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 fomentar la autonomía personal y la iniciativa.
- **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.
- **Metodologías innovadoras y activas** que contextualizan el aprendizaje, que son inclusivas y atienden a la diversidad de alumnado. En el marco de la programación destaco 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.

Las metodologías utilizadas para activar los procesos cognitivos serán

- Método deductivo-expositivo, para las explicaciones de contenidos
- Método analógico, o demostrativo, para realizar ejemplificaciones
- Método investigativo guiado, para realizar pequeñas investigaciones

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 práctico.
- 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, 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 Unidad. desarrollando todos los contenidos de carácter teórico en el aula de teoría, acompañándose de los recursos didácticos y medios audiovisuales disponibles: presentaciones, fotografías, videos, etc. Las unidades explicadas quedarán subidas a classroom para que el alumnado las tenga disponibles y pueda de esta forma consultarlos y estudiarlo.



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

- 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.
- Los alumnos deberán estudiar la unidad de los apuntes y material complementario que le proporcione la profesora. Este estudio deberán realizarlo los alumnos en tiempo fuera del horario escolar.
- Para explicar las catas, se utilizará el método demostrativo.
- El profesor/a cuidará de que los alumnos utilicen las herramientas y material adecuado para el desarrollo de cada práctica, haciendo hincapié en que el trabajo se realice en las mejores condiciones de seguridad e higiene posibles.
- El profesor/a estará atento a todos los requerimientos de los alumnos para ayudar a resolver las dudas técnicas y los problemas de convivencia, que puedan ir surgiendo. Observará y tomará nota para hacer un seguimiento del alumnado en el cuaderno del profesor.
- 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”.
- El profesor/a utilizarán los medios oportunos para comprobar si el alumnado ha adquirido los resultados de aprendizaje del módulo.
- 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, en caso de realizar trabajos en grupo donde no se pueda respetar la distancia se fomentará el uso de nuevas tecnologías como videoconferencias.
- Al final de cada práctica, el alumno deberá realizar una memoria con los datos obtenidos en soporte digital sobre lo realizado. Todas las prácticas realizadas en un trimestre deben ser entregadas a la profesora para su evaluación. Los puntos que deben recoger el trabajo serán entregados al alumnado por la profesora
- 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.

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: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

### **INTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

**A) Trabajo individual;** realizado en el domicilio del alumnado, valorando tanto la corrección de las actividades como el cumplimiento de plazos de entrega definidos por parte del profesor.

**B) Pruebas escritas,** que puede constar de las siguientes partes:

- **Cuestiones de carácter teórico práctico;** consistentes en preguntas tipo test .
- **Resolución de ejercicios prácticos;** que versarán acerca de los contenidos de las unidades implicadas.
- Preguntas de desarrollo.
- Preguntas de relacionar
- Realización de esquemas.

Estas pruebas se realizarán bien por bloques de contenidos, bien por unidades de trabajo, en función del grado de cumplimiento de la temporalización y del grado de asimilación por parte del alumnado. En estas pruebas las cuestiones de carácter teórico o práctico podrán tener un peso variable en función de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación que dicha prueba evalúe. En cada una de las partes en las que se divida la prueba se reflejará la puntuación correspondiente y el criterios o criterios evaluados.

**C) Portfolio de cata,** trabajo que presentará el alumnado al final de cada trimestre en formato de cuaderno de cata y donde incluirán todas las catas y pruebas que hayamos realizado en las distintas sesiones. Si el alumno/a no asiste a la cata o prueba de ese día no puede entregar la actividad correspondiente al día que ha faltado. Al platear la actividad del cuaderno de cata por trimestre se indicarán los criterios de evaluación que se evalúan con este instrumento.

### **7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.**

La profesora subirá la unidad a Classroom antes del inicio de esta para que el alumnado la tenga disponible. Esta unidad será completada con las explicaciones de clase y con las catas que se realicen

En cuanto a materiales para las prácticas, serán: sala de catas, copas, sacacorchos, etc. 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.

Teniendo presente que la utilización de Recursos Didácticos de uso común en el Ciclo Formativo, requiere una sincronización con el resto de Módulos. Los que de forma particular se van a necesitar en el módulo de **Análisis sensorial** son:

#### **MATERIAL ESPECÍFICO SALA DE CATA:**

- Copas para cata de vino
- Copas para cata de aceite
- Aceites para catar
- Vinos para catar



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

- Lavavajillas
- Luz y agua en los puestos de cata.
- Caja de aromas del vino
- Caja de aromas del aceite
- Caja de defectos
- Fichas de catas
- Material para cata (sacacorchos, decantadores.....)

**RECURSOS DIDÁCTICOS:**

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

**BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA:**

Título: La cata y el conocimiento de los vinos

Autor: Manuel Ruiz Hernández

Editorial: Mundi-Prensa

Título : Análisis sensorial y cata de los vinos de España

Autor: José Casal del Rey Barreiro

Editorial: Editorial Agrícola Española

Título : Análisis sensorial de vinos. Manual para profesionales.

Autor: Ronald S. Jackson

Editorial: Acribia

Título : Defectos organolépticos del vino

Autor: Luis Flores Martí

Editorial: AMV Ediciones

Título : La Cata de aceites: Aceite de oliva virgen características organolépticas y análisis sensorial.

Autor: IFAPA

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

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

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: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**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.

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.
- Calificación global obtenida 4.8, nota en evaluación: 4 ya que no alcanza el 5.

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 evaluados 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 peso correspondiente.

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.
- Comprobando la destreza, conocimiento de procedimientos y desarrollo de los mismos mediante pruebas práctica.

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.
- Pruebas prácticas.



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL NIVEL: 1º CFGMAV CURSO: 2023-2024**

- Valoración de la actividad dual en la empresa. A través del cuaderno de seguimiento, actividades enviadas por el profesor/ra y la nota del tutor laboral

Para evaluar estas técnicas vamos a utilizar los siguientes instrumentos.

- Registros de las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor.
- Resultados de las pruebas escritas y prácticas.
- Rúbricas para la calificación las cuales aportamos al final de la programación.
- Valoración de la actividad dual en la empresa.
- Listas de cotejo

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. Se evaluarán mediante 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 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).

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

Para evaluar los **contenidos prácticos** se utilizarán los siguientes instrumentos:

- Trabajos individuales (supuestos prácticos,...)
- Catas realizadas
- Observación directa y sistemática.

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



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

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:

- 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 teóricas y prácticas.
- El respeto al medio ambiente (gestión de residuos).
- Organización del trabajo evitando distracciones y tiempos muertos innecesarios.
- 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. Para trabajo online, 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.
- En caso de sospecha de copia se realizará un parte disciplinario por falta grave.

### **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.

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

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

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



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

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

$$\text{NOTA FINAL} = \text{RA}_1 * 20\% + \text{RA}_2 * 27\% + \text{RA}_3 * 25\% + \text{RA}_4 * 28\%$$

Para obtener la nota de cada RA procedemos de la siguiente forma:

- Se ha asignado un porcentaje a cada CE dentro del RA,
- 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.
- La nota del RA se obtiene de la suma obtenida en la calificación de cada CE según lo que se ha indicado anteriormente.

**La calificación informativa trimestral corresponderá a la ponderación de los criterios de evaluación y RA impartidos y evaluados hasta el momento de la evaluación.**

**En el caso de los CE evaluados con la actividad dual, no se consideran hasta el tercer trimestre cuando tengamos disponible la nota de la empresa.**

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

- Tener un 5 o más en el módulo, calculándose según lo indicado anteriormente de la ponderación de los RA y ce 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 tendrá una penalización en la nota salvo que la demora sea por una causa suficientemente justificada.
- No deberá utilizar ningún material adicional para cualquier prueba de evaluación más el que estrictamente indique el profesor/a. La utilización de apuntes o anotaciones de cualquier índole durante las pruebas de evaluación supondrá la no superación de la prueba o evaluación en curso.

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

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	<b><u>Ponderación sobre la nota final</u></b>	Unidades de trabajo	Evaluación
RA1	a,b,c,d,h,i	<b>13 %</b>	UD 1	1ª Eva.
RA1	e,f,g	<b>7 %</b>	UD 2	1ª Eva.
RA2	a,b,c,d,e,f,g,h,i	<b>27 %</b>	UD 3	1ª y 2º Eva
RA3	a,b,c,d,e,f,g,h	<b>25%</b>	UD 4	2ª Eva
RA4	a,b,c,d,e,f,g	<b>28 %</b>	UD 5	2ª Y 3ª Eva
		<b>100%</b>		



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

**8.3- Medidas de Recuperación**

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 que pueden consistir en trabajo, 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) o bien combinación de varias actividades en función de los criterios que no hay conseguido superar.

La fecha de las distintas pruebas y actividades de recuperación serán puesta por la profesora al final de cada evaluación, durante 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.

El alumnado que no hubiera superado el módulo, tendrá que presentarse a pruebas finales para ser evaluados. Estas pruebas consistirán en pruebas teóricas, prácticas o en trabajos individuales, en función de los criterios a evaluar.

Para superar el módulo, el total de la nota alcanzada tras multiplicar cada RESULTADO DE APRENDIZAJE por su ponderación debe ser igual o superior a 5. En caso contrario no se considera aprobado el módulo.

**El Proceso final de la Evaluación**

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 una o más de las siguientes partes en función de los criterios de evaluación no alcanzados.

- Prueba objetiva de los contenidos teóricos del curso.
- Pruebas prácticas de algunas de las prácticas realizadas a lo largo del curso.
- Trabajo individual.

En el caso, de un período excepcional para las recuperaciones se tendrá en cuenta:

- Para las recuperaciones se seguirá el mismo procedimiento que sea establecido anteriormente y solo se adaptará a las modificaciones que se realicen. Se realizarán exámenes individuales para que cada alumno obtenga un examen personalizado que permita aplicar medidas de atención a la diversidad y recuperar sólo los criterios de evaluación suspensos.
- Los criterios de calificación son conforme a la programación del módulo.
- Los criterios de evaluación son conforme al currículo y a la programación



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL NIVEL: 1º CFGMAV CURSO: 2023-2024**

**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. Para CFGM: Tiene que ser superior al 65 %.

**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*). *Se utiliza la aplicación classroom para trabajar los temas, subir las actividades y realizar las correcciones. Utilizamos presentaciones en el aula en powerd point, genially y canva, utilización de ordenador para redactar las prácticas, hojas de cálculo realizadas por el alumnado.....*
- **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, gamificación, uso de otros espacios, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. SE utiliza gamificación para repasar las unidades mediante kahoot, visual thinking,.....

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

**.- DETECCIÓN.**

Detección del alumnado con indicios de NEAE en el marco de las evaluaciones iniciales. Esta evaluación inicial será el punto de referencia del Equipo Docente para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y adecuación a las características y conocimientos del alumnado, de forma que como consecuencia de la misma se adoptarán las medidas pertinentes de apoyo, refuerzo y recuperación o de adaptación, sirviendo como punto de partida para la adaptación de las programaciones a las necesidades educativas del alumnado en sus diferentes niveles de concreción curricular.



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

Detección en las evaluaciones trimestrales. Las evaluaciones trimestrales tienen un carácter formativo y orientativo del proceso educativo del alumnado. En esta línea, al analizar sus progresos y resultados académicos en los distintos ámbitos, áreas y materias con respecto a los objetivos y competencias, también se pueden apreciar indicios que pueden llevar a la decisión de tomar medidas para atender al alumnado NEAE.

**.- ACTUACIONES.**

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

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

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

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

- **Alumnado con altas capacidades intelectuales**

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

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

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

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



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

- Intensificar la comunicación con la familia.

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.

**.- EVALUACIÓN.**

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 medidas propuestas

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

Para evaluar la programación se tendrá en cuenta el proceso de enseñanza-aprendizaje. Para alcanzar un rendimiento óptimo de este proceso, se tendrá que realizar una valoración del profesorado, realizando una modificación de la programación si fuese necesario.

Para evaluar la programación 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.

Este proceso se realizará de forma continua a lo largo de todo el curso y mediante las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor..



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

<b>RÚBRICA CORRECCIÓN EXPOSICIÓN DE TRABAJOS</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>EXPOSICIÓN ORAL</b>	<p>1.- El volumen es lo suficientemente alto para ser escuchado por todos los miembros de la audiencia a través de toda la presentación.</p> <p>2.- Usa vocabulario apropiado para la audiencia, incluye bastantes palabras técnicas.</p> <p>3.- A la hora de hablar la postura y el gesto son muy adecuados. Mira al público con total naturalidad.</p> <p>4.- Demuestra que ha preparado la exposición y domina el tema del que está hablando.</p>	<p>1.- El volumen es lo suficientemente alto para ser escuchado por todos los miembros de la audiencia al menos 90% del tiempo.</p> <p>2.- Usa vocabulario apropiado para la audiencia. Incluye 1-2 palabras que podrían ser nuevas para la mayoría de la audiencia,</p> <p>3.- casi siempre mira a los miembros del tribunal mientras habla. 4.- tiene algunos pequeños despistes o pausas pero Demuestra un buen entendimiento del tema y que ha preparado la exposición.</p>	<p>1. El volumen es lo suficientemente alto para ser escuchado por todos los miembros de la audiencia al menos el 80% del tiempo.</p> <p>2.- Utiliza poco vocabulario técnico.</p> <p>3.- En ocasiones mira a los compañeros y a la clase.</p> <p>4.- Demuestra un buen entendimiento de solo algunas partes del tema, ha dedicado tiempo a la preparación de la exposición aunque no suficiente para exponerla con total soltura...</p>	<p>1.- El volumen con frecuencia es muy débil para ser escuchado</p> <p>2.- El vocabulario incluido es muy básico.</p> <p>3.- Casi toda la exposición es leyendo de las diapositivas sin mirar a la clase.</p> <p>4.- No se ha preparado suficientemente la exposición</p>	<p>1.- El volumen con frecuencia es muy débil para ser escuchado</p> <p>2.- No incluye vocabulario técnico.</p> <p>3.- Toda la exposición es leyendo de las diapositivas sin mirar a la clase.</p> <p>4.- No parece haber preparado la exposición o no domina el tema</p>
<b>CONTENIDO</b>	<p>Es coherente con lo solicitado, incluye todos los puntos solicitados por la profesora.</p> <p>La información aparece ordena y coherente con las imágenes</p> <p>Resume muy claramente la información esencial apoyándose en imágenes</p>	<p>Es coherente con lo solicitado, incluye todos los puntos solicitados por la profesora.</p> <p>La información aparece ordena y casi siempre es coherente con las imágenes.</p> <p>Resume bien la información esencial</p>	<p>Es coherente con lo solicitado, le falta algunos de los puntos solicitados por la profesora.</p> <p>La información aparece ordena y casi siempre es coherente con las imágenes. Resume suficientemente la información esencial</p>	<p>Es coherente con lo solicitado, le faltan varios puntos solicitados por la profesora.</p> <p>La información aparece ordenada casi siempre y en varias ocasiones no es coherente con las imágenes. No resume bien la información esencial incluyendo demasiado texto.</p>	<p>No es del todo coherente con lo solicitado, o le faltan muchos puntos. Aparece desordenada y no es coherente con las imágenes. No resume nada la información solo presenta diapositivas con texto.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>La portada y título se ajustan muy a los contenidos, incluye el nombre de la presentación y nombre del ponente</p> <p>Incluye un índice donde queda claro los temas que va a exponer.</p> <p>A lo largo de la presentación utiliza recursos como imágenes, videos, enlaces, ejemplos....</p>	<p>La portada y el título se ajustan bien a los contenidos de la presentación. Le falta algún detalle en la portada</p> <p>Incluye un índice donde queda claro los temas que va a exponer, aunque falta algún detalle. A menudo utiliza algunos recursos.</p>	<p>La portada es escasa, no incluye el nombre del ponente y le faltan detalles.</p> <p>En el índice aparecen apartados suficientes, pero le faltan algunos.</p> <p>Utiliza pocos recursos a lo largo de la presentación</p>	<p>La portada y el título no se ajustan a los contenidos a la presentación.</p> <p>En el índice no se incluyen la mayoría de los aspectos principales del tema a tratar.</p> <p>Rara vez ha utilizado un recurso o los utilizados no son adecuados</p>	<p>No entrega la presentación no incluye portada en la presentación o esta es muy escueta.</p> <p>No incluye índice o no lo explica claramente. No utiliza recursos.</p>



**MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL**

**NIVEL: 1º CFGMAV**

**CURSO: 2023-2024**

<b>RÚBRICA CORRECCIÓN PROFOLIO DE CATA</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>FICHA DE CATA</b>	Es la ficha utilizada es la correcta, está limpia, todos los campos rellenos con claridad y con coherencia.	Es la ficha utilizada es la correcta, está limpia, falta algún campo por rellenar pero lo que está relleno es coherente.	LA ficha utilizada es correcta , los campos están incompletos y hay algunos errores, se presenta sucia y no está clara	la ficha entrega no es correcta, la mayoría de los campos no está rellenos y presenta varios errores	La ficha tiene muy pocos campos rellenos, presenta muchos errores o ha sido entregada
<b>Vocabulario</b>	Utiliza un vocabulario variado y adecuado, Introduce términos nuevos y vistos en clase y no se limita a vocabulario básico	Utiliza un vocabulario adecuado. Introduce algunos términos nuevos aunque en alguna ocasión puntual no son correcto	Utiliza poco vocabulario técnico y en algunas ocasiones no es el adecuado a lo que intenta expresar	Apenas ha utilizado vocabulario técnico, el vocabulario no es acorde a las características del vino	No entrega la ficha de cata o lo que entrega utiliza un vocabulario básico nada técnico o es incorrecto.
<b>Orden y limpieza durante la cata</b>	Trabaja siempre de forma ordenada durante la cata, limpia todo el material utilizado (copas, sacacorchos...) y los deja en su lugar.,	Casi siempre Trabaja de forma ordenada durante la cata, limpia todo el material utilizado (copas, sacacorchos...) y los deja en su lugar.	En algunas ocasiones no ha trabajado de forma ordenada durante la cata, no ha limpiado el material utilizado y los deja en su lugar.	En varias ocasiones no Trabaja de forma ordenada durante la cata, frecuentemente no limpia el material utilizado (copas, sacacorchos...) y los deja en su lugar.	No Trabaja de forma ordenada durante la cata, ni limpia el material utilizado (copas, sacacorchos...) y los deja en su lugar...