



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

ANÁLISIS DEL ALUMNADO	
Número de alumnos	4 alumnos (2 alumnas y 2 alumnos)
Estudios Previos	1 alumna procede de la Formación Profesional Básica, 1 alumno tiene el título de ESO, 1 alumna tiene el título de bachillerato y 1 alumno tiene una licenciatura.
Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)	1 alumna presenta discapacidad intelectual leve. 1 alumna es brasileña y 1 alumno es escocés. 1 alumno está matriculado solo en el módulo de FCT.
VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO	
Proyectos y Planes educativos del centro	- Plan de Igualdad de Género en Educación. -Red Andaluza: Escuela Espacio de Paz. - Forma Joven en el ámbito educativo. - Vivir y sentir el patrimonio.

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	GRADO MEDIO EN ACEITES Y VINOS
Módulo Profesional:	ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.EOBYD.
Grupo:	GMAV2º
Horas del Módulo:	N.º horas: ANUALES 189 HORAS SEMANALES 9 SEMANAS 21
Ud. Competencia asociadas	UCO551-2 CONducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores. UCO314-2 CONTROLAR el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.
Normativa que regula el título	<i>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</i>
Profesor	Especialidad: PROF.SECUNDARIA ESP.214 Nombre: GERTRUDIS PEREZ ALCANTARA.

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

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS. NIVEL: GMAV2º CURSO: 23/24

- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

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

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

CAPACIDADES TERMINALES (CICLOS LOGSE) // RESULTADOS DE APRENDIZAJE (CICLOS LOE) (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) // CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Enumerarlos estableciendo un orden numérico).

<p>Resultados de aprendizaje.</p>	<p>CRITERIOS DE EVALUACION Se identifica en rojo, todo lo que es practico en bodega o almacén.</p>
-----------------------------------	---



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 23/24

<p>RA1. Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración.</p>	<p>a) Se ha identificado e interpretado la normativa que define la composición de los productos y la utilización de las materias primas y auxiliares. b) Se han determinado las condiciones que deben cumplir los locales de almacenamiento. c) Se han recepcionado las materias primas y auxiliares. d) Se han reconocido los procedimientos utilizados en la identificación, clasificación y almacenamiento de materias primas y auxiliares. e) Se ha caracterizado la evolución y transformación de las materias primas durante su almacenamiento. f) Se han almacenado las materias primas y auxiliares de acuerdo a sus características. g) Se ha registrado y archivado la información generada durante la recepción.</p>
<p>RA2. Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados.</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos de destilería y licorería. b) Se han reconocido los fundamentos del proceso de destilación. c) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados en los procesos de destilación y elaboración de licores y aguardientes. d) Se ha realizado la destilación de vinos y orujos. e) Se ha caracterizado la evolución y transformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento. f) Se han caracterizado los subproductos de la destilación y su aprovechamiento. g) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos que se van a emplear. h) Se han elaborado licores reconociendo los procesos y fórmulas de elaboración. i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA3. Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos. b) Se han relacionado los productos que se desean obtener con las materias primas y auxiliares. c) Se han reconocido los fundamentos de la elaboración de vinagre, sus alteraciones y sus aplicaciones.</p>



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 23/24

	<p>d) Se han identificado los métodos de obtención de vinagre. e) Se ha obtenido vinagre a partir de diferentes sustratos. f) Se ha obtenido sidra identificando las principales etapas de elaboración. g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA4. Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final. Criterios de evaluación:</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a las bebidas espirituosas. b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos que se desean obtener. c) Se han reconocido las principales bebidas espirituosas. d) Se han caracterizado los procesos de elaboración y envejecimiento de bebidas espirituosas. e) Se ha valorado la influencia del envejecimiento en las características finales de las bebidas espirituosas. f) Se han realizado las operaciones de fermentación, destilación, añejamiento y mezcla. g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA5. Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa de vinos aromatizados, aperitivos y otros. b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos a obtener. c) Se han caracterizado los procesos de elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros. d) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. e) Se han obtenido vinos aromatizados, aperitivos y otros según los criterios establecidos. f) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctoras. g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 23/24

<p>RA6. Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.</p>	<p>a) Se han identificado y recepcionado las materias primas y auxiliares. b) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados. c) Se han aplicado los procesos de elaboración de la malta. d) Se ha realizado la maceración y obtención del mosto. e) Se han realizado los procesos de filtración, ebullición y clarificación del mosto. f) Se ha conducido la fermentación inoculando levaduras y controlando la temperatura. g) Se han aplicado los procesos de almacenamiento, maduración y guarda de la cerveza. h) Se ha realizado la clarificación, filtración y pasteurización de la cerveza. i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA7. Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada. Criterios de evaluación:</p>	<p>a) Se han identificado las características de los locales o zonas destinados al envasado y embalaje. b) Se han caracterizado los diferentes tipos de líneas de envasado y embalaje. c) Se han reconocido las características de los materiales auxiliares de envasado y embalaje y su adecuación al producto. d) Se han seleccionado y regulado las máquinas, equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos de seguridad. e) Se han realizado las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado y embalaje. f) Se ha realizado el control de calidad de los materiales auxiliares de envasado. g) Se ha realizado el envasado, etiquetado, embalado y codificado del producto, supervisando su colocación. h) Se han realizado los ensayos básicos necesarios para el control de calidad del producto envasado. i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad. j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante el envasado.</p>

3.1.-Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación no adquiridos en el curso anterior.

No hay.

BLOQUES TEMÁTICOS(OPCIONALES)

Bloque	Título
1	Recepción de materias primas y auxiliares.
2	Destilación y elaboración de licores, destilados y aguardientes.
3	Elaboración de vinagre y sidra.
4	Obtención de bebidas espirituosas.
5	Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.
6	Elaboración de cerveza.
7	Envasado de vinos y otras bebidas.



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

RELACIÓN DE BLOQUES TEMÁTICOS CON PRÁCTICAS DE LABORATORIO.

*En rojo las prácticas de laboratorio. PRÁCTICAS (Están asociadas a cada unidad y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas. Se especifican en cada unidad).

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
2ª EV AL UA CI ÓN	1 R-1, R-2	1-1	Normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias).	4 horas.
	1	1-2	Locales de almacenamiento. Características.	2 horas.
	1	1-3	Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares.	2 horas.
	1	1-4	Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento.	2 horas.
	1	1-5	Registro de la información.	1 horas.
	1	1-6	Buenas prácticas de manipulación de materias primas y auxiliares.	2 horas.
	2 R-1,R-2	2-1	Normativa destilación y elaboración de licores y aguardientes.	6 horas.
	2	2-2	Fundamentos de la destilación. Leyes.	1 hora
	2	2-3	Tipos de destilados. Alcoholes, flemas, holandas.	4 horas
	2	2-4	Equipos de destilación. Componentes, funcionamiento y regulación.	2 horas
	2	2-5	Destilación discontinua. Alambique y tipos.	1 hora
	2	2-6	Destilación continua. Columnas de destilación, elementos y componentes, clases. Rectificación.	3 horas
	2	2-7	Subproductos de destilería. Aprovechamiento.	3horas
	2	2-8	Materias primas en licores y aguardientes. Fórmulas.	3 horas
	2	2-9	Métodos de elaboración de licores y aguardientes. Maceración, mezclado. Destilación de vinos, identificando y recogiendo las diferentes fracciones del destilado. Elaboración de whisky,ginebra...Cata diferencial.	3 horas
	2	2-10	Licores sin alcohol.	3 horas
	2	2-11	Equipos para la elaboración de licores y aguardientes. Tanques de maceración, trituradores, prensas, lavadoras, filtros, alambiques. Elaboración de licores sin alcohol.	3 horas
	2	2-12	Operaciones de acabado.	1 hora
	2	2-13	Evolución y transformación de los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.	4 horas
2	2-14	Residuos y vertidos obtenidos. Destino y tratamientos.	3 horas	
2	2-15	Uso eficiente de los recursos energéticos.	1 hora	



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 23/24

	2	2-16	Toma de muestras y controles básicos en el proceso de destilación y elaboración de licores y aguardientes.	2 horas
	3 R-1, R-3	3-1	Historia y normativa del vinagre y la sidra.	1 horas
	3	3-2	Materias primas y auxiliares.	1 hora
	3	3-3	El vinagre. Origen. Fermentación acética. Bacterias acéticas.	6 horas
	3	3-4	Diferentes sistemas de producción de vinagre. Caseros e industriales (Orleáns, Frings, luxemburgués).	4 horas
	3	3-5	Obtención de vinagres a partir de distintos sustratos. Elaboración de vinagre. Tradicional y de frutas. Cata de vinagres.	5 horas
	3	3-6	Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.	1 hora
	3	3-7	Características de los diferentes tipos de vinagre (Módena, Jerez y otros).	4 horas
	3	3-8	Envejecimiento.	2 horas
	3	3-9	Elaboración y tipos de sidra. Elaboración de sidra. Cata de sidra.	3 horas
	3	3-10	Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado.	2 horas
	3	3-11	Composición química del vinagre y de la sidra. Determinaciones analíticas.	2 horas
	3	3-12	Alteraciones del vinagre y de la sidra.	3 horas
	3	3-13	Toma de muestras y controles básicos en el proceso de elaboración del vinagre.	2 horas
	4 R-1, R-4	4-1	Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa.	6 horas
	4	4-2	Materias primas y auxiliares. Clasificación. Propiedades.	2 horas
	4	4-3	Elaboraciones. Tipos. Operaciones de proceso (fermentación, destilación, mezcla). Equipos. Elaboración de aguardientes de vino. Elaboración de aguardientes de orujo.	6 horas
	4	4-4	Envejecimiento. Influencia en características finales.	2 horas
	4	4-5	Aguardientes de vino (Brandy, Cognac, Armagnac, y otros)	2 horas
	4	4-6	Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros)	2 horas
	4	4-7	Otras bebidas espirituosas. Cata diferencial	2 horas.
	4	4-8	Toma de muestras y controles básicos en la elaboración de bebidas espirituosas.	2 horas.
3ªE VA LU AC IO N.			Normativa de vinos aromatizados aperitivos y otros. Elaboración de vermouth.	4 horas.
	5	5-2	Origen. Vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados. Elaboración vino quinado	3 horas
	5	5-3	Elaboración: especies vegetales empleadas. Técnicas. Maceración, adición de extractos.	4 horas
	5	5-4	Equipos de elaboración. Regulación y/o programación.	2 hora
	5	5-5	Obtención de vinos aromatizados, aperitivos y otros.	4 horas



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 23/24

	5	5-6	Defectos y alteraciones. Medidas correctoras.	2 hora
	5	5-7	Controles básicos en la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.	4 horas
	6 R1,R6	6-1	Normativa sobre cerveza.	2 hora
	6	6-2	Materias primas y auxiliares (cebada, malta, lúpulo y otras).	4 hora
	6	6-3	Repercusión de la calidad del agua en la elaboración de la cerveza.	1 hora
	6	6-4	Maquinaria, instalaciones y equipos.	2 horas
	6	6-5	Tipos de cervezas. Elaboración de cerveza.	2horas.
	6	6-6	Malteado y maceración. Obtención del mosto.	2 hora
	6	6-7	Filtración, ebullición y clarificación del mosto.	2 hora
	6	6-8	Microorganismos. Levaduras y bacterias.	2 hora
	6	6-9	Fermentación del mosto.	2 hora
	6	6-10	Tratamientos post-fermentativos. Clarificación, filtración, pasteurización y maduración. Almacenamiento y guarda.	2 horas
	6	6-11	Composición y calidad de la cerveza. Toma de muestras y controles físico-químicos, microbiológicos y organolépticos en el proceso de elaboración de cerveza . Cata de cervezas.	6 horas
	7 R1, R7	7-1	Características de los locales y zonas de envasado.	1 hora
	7	7-2	Funciones de los envases y embalajes. Tipología y fundamentos básicos.	3 horas
	7	7-3	Equipos de envasado. Enjuagadoras, llenadoras, taponadoras.	2 horas
	7	7-4	Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivos de seguridad de los equipos de envasado.	2 horas
	7	5	Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado.	2 horas
	7	7-6	Controles básicos durante el envasado. Control de calidad del producto envasado y de los materiales auxiliares de envasado.	2 horas
	7	7-7	Equipos de etiquetado/capsulado. Elaboración de etiquetas. Mantenimiento de primer nivel, regulación, dispositivos de seguridad y limpieza. Casos prácticos de Packaging.	4 horas
	7	7-8	Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación.	2 horas
	7	7-9	Codificación de la información del lote. Legislación. Equipos y técnicas empleadas.	2 horas
	7	7-10	Análisis de las anomalías más frecuentes en las líneas de envasado y embalado y sus medidas correctoras	1 hora
	7	7-11	Innovaciones y avances tecnológicos en los equipos, y materiales auxiliares de envasado y embalaje (envases, tipos de cierres, etiquetas y embalajes). Trazabilidad en el proceso.	2 horas
	TOTAL, HORAS:			189



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 23/24

La distribución temporal de los contenidos, se ha realizado teniendo en cuenta el proyecto Dual de FP en Alternancia autorizada, y el calendario escolar 2023-2024. Es de 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)	Empresa en alternancia (L-M)	Centro Educativo en alternancia (X-J-V)
RA2 a), b), c),d), e), f),g),h),i),j).	RA1 a), b), c), d), e), f),g)	
	RA3 a), b), c), d), e), f),g),h)	RA 3 (SIDRA)
	RA5 a), b), c), d), e), f),g), h)	R4 a), b), c), d), e), f),g), h)
		RA6 a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).
	RA7 a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).	

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 56 horas de las 133 que tiene el módulo, que se distribuirán desde día 19 de febrero de 2024, hasta día 28 de mayo de 2024.



En la tabla siguiente se indica la temporalización.

Formación inicial	Del 18/12/2023 al 16/02/2024	L-M-X-J-V
Formación Alternancia empresas	Del 19/02/2024 al 31/05/2024	L-M
Formación alternancia IES	Del 19/02/2024 al 31/05/2024	X-J-V

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

EN ROJO LAS OPERACIONES PRÁCTICAS

	RA	CE
<p>1.Recepción de materias primas y auxiliares. Parte del contenido de este módulo, sé imparte al comienzo de los siguientes módulos. Objetivos: a), l), p), q), Competencias: a), l) n),o),p),q),u),t)</p>	<p>1</p>	<p>a), b), c), d), e), f),</p>
	<p>10%</p>	<p>g)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias). • Locales de almacenamiento. Características. • Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares. <li style="text-align: center;">Condiciones de almacenamiento. Clasificación. • Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento. Valoración de subproductos vinícolas. • Registro de la información. • Buenas prácticas de manipulación de materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento y gestión. 		



	RA	CE
2.Destilación y elaboración de licores, destilados y aguardientes. . Objetivos: a), l), p), q), Competencias: a), l) n),o),p),q),u),t)	2	a), b), c), d), e), f), g),h),i),j).
<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de la destilación. Leyes. • Tipos de destilados. Alcoholes, flemas, holandas. • Equipos de destilación. Componentes, funcionamiento y regulación. • Destilación discontinua. Alambique y tipos de alambique. • Destilación continua. Columnas de destilación, elementos y componentes, clases. • Rectificación. • Subproductos de destilería. Aprovechamiento. • Materias primas en licores y aguardientes. • Fórmulas. • Métodos de elaboración de licores y aguardientes. Maceración, mezclado. 	15%	



	RA	CE
<p>3. Elaboración de vinagre y sidra. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: g),k), l),ñ),o),p),q),u),t)</p>	<p>3</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g),h)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • —Historia y normativa. • —Materias primas y auxiliares. • —El vinagre. Origen. Fermentación acética. Bacterias acéticas. • —Diferentes sistemas de producción de vinagre. Caseros e industriales (Orleans, Frings, luxemburgués). • —Obtención de vinagre a partir de distintos sustratos. • —Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética. • —Características de los diferentes tipos de vinagre. Módena, Jerez y otros. Cata de vinagres. • Envejecimiento. • —Elaboración y tipos de sidra. Cata de sidras. • —Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado. • —Composición química del vinagre y de la sidra. Determinaciones analíticas. • —Alteraciones del vinagre y de la sidra. • —Toma de muestras y controles básicos en el proceso de elaboración del vinagre. 	<p>15%</p>	



	RA	CE
<p>4. Obtención de bebidas espirituosas. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), l),ñ),o),p),q),u),t)</p>	<p>4</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h)</p>
	<p>15%</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • —Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa. • —Materias primas y auxiliares. Clasificación. Propiedades. • —Elaboraciones. Tipos. Operaciones de proceso (fermentación, destilación, mezcla). Equipos. • —Envejecimiento. Influencia en características finales. • —Aguardientes de vino (Brandy, Armagnac y otros). • —Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros). • —Otras bebidas espirituosas. • —Toma de muestras y controles básicos en la elaboración de bebidas espirituosas. 		



	RA	CE
<p>5. Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), ñ), o), p), q), u), t)</p>	5	a), b), c), d), e), f), g), h)
	15%	
<ul style="list-style-type: none"> • —Normativa. • —Origen. Vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados. • —Elaboración. Especies vegetales empleadas. • Técnicas. Maceración, adición de extractos. • —Equipos de elaboración. Regulación y/o programación. • —Obtención de vinos aromatizados, aperitivos y otros. • —Defectos y alteraciones. Medidas correctoras. • —Controles básicos en la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros. 		



	RA	CE
6. Elaboración de cerveza. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), ñ), o), p), q), u), t)	6	a), b), c),
	15%	d), e), f), g), h), i), j).
<ul style="list-style-type: none"> • —Normativa. • —Materias primas y auxiliares (cebada, malta, lúpulo y otras). Identificación. • —Repercusión de la calidad del agua en la elaboración de la cerveza. • —Maquinaria, instalaciones y equipos. • —Malteado y maceración. Obtención del mosto. • —Filtración, ebullición y clarificación del mosto. • —Microorganismos. Levaduras y bacterias. • —Fermentación del mosto. • —Tratamientos post-fermentativos. Clarificación, filtración, pasterización y maduración. Almacenamiento y guarda. • —Composición y calidad de la cerveza. Toma de muestras y controles físicos-químicos, microbiológicos y organolépticos en el proceso de elaboración de la cerveza. • —Tipos de cervezas. Cata. 		



	RA	CE
<p>7. Envasado y embalaje de otras bebidas. Objetivos: a), c) g), i), l), m), o,) p), q) Competencias: m), ñ), o), p), q), u), t)</p>	<p>7 15%</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • —Características de los locales y zonas de envasado. • Funciones de los envases y embalajes en vinos y otras bebidas. Tipología y fundamentos básicos. • —Equipos de envasado. Enjuagadoras, llenadoras, taponadoras. • —Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivos de seguridad de los equipos de envasado. • —Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado. • —Controles básicos durante el envasado. Control de calidad del producto envasado y de los materiales auxiliares de envasado. • —Equipos de etiquetado/capsulado. Mantenimiento de primer nivel, regulación, dispositivos de seguridad y limpieza. • —Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación. • —Codificación de la información del lote. Legislación. Equipos y técnicas empleadas. • —Análisis de las anomalías más frecuentes en las líneas de envasado y embalado y sus medidas correctoras. • —Innovaciones y avances tecnológicos en los equipos y materiales auxiliares de envasado y embalaje (envases, tipos de cierres, etiquetas y embalajes). Trazabilidad en el proceso. 		



--	--	--

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.

6.2.- Estrategias Metodológicas

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

- Intentamos que el alumno/a sea sujeto de su propio aprendizaje mediante una metodología activa en la que éste/a va descubriendo cómo los hechos descritos en la situación profesional tienen unas consecuencias que van a ser parte de su futura práctica profesional.
- El aprendizaje teórico se basa en material suministrado de bibliografía a la que se hace referencia más adelante, la propia biblioteca del Centro, trabajos y estudios relacionados y otro material obtenido de páginas web especializadas.
- El aprendizaje funcional se concreta en la realización de visitas activas a los distintos puntos de interés a los que se acuden como actividades complementarias y que tienen como objetivo desarrollar las capacidades propias de la profesión, así como la presencia en muestras y ferias monográficas de especial relevancia.
- Los conceptos se desarrollan no sólo como adquisición de conocimientos aislados, sino que se relacionan en un centro de referencia común: la actividad profesional en distintas empresas del sector que se adoptan como modelo.
- Se realiza trabajo en grupo con el objetivo de fomentar el debate y la puesta en común de ideas entre sus miembros, fomentando el contraste de opiniones y el respeto a la pluralidad de ideas.
- Las prácticas de laboratorio permiten al alumnado desarrollar las habilidades y destrezas correspondientes a las competencias que se trabajan en cada unidad.

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

- En cada unidad el profesor explicará los nuevos conceptos, desarrollará los ejemplos y realizará actividades asociadas a dichos contenidos.
- 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.
- Asociada a cada unidad se realizarán una o varias prácticas de laboratorio o supuestos prácticos que permitirán al grupo “aprender haciendo” y que creen situaciones de aprendizaje sugerentes y significativas.



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS. NIVEL: GMAV2º CURSO: 23/24

- Es conveniente que el alumno desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante la búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.
- Dada la vinculación que tiene el Centro con la lectura y la CCL, una parte de los trabajos, que forman parte de los instrumentos de evaluación exigirán la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita.
- Así mismo se fomentará la lectura de artículos de la actualidad del sector oleícola y vitivinícola relacionados con el tema propuesto.

Durante la estancia dual en la empresa, y para favorecer un aprendizaje autónomo del alumno, se contará con una serie de actividades prácticas donde el profesor es 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, lo que implica que el alumnado debe tener:

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

6.3.-Instrumentos de evaluación

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

- **Pruebas objetivas de cada unidad.** Pruebas escritas y/u orales. Las escritas podrán constar de preguntas tipo test, resolución de ejercicios prácticos, preguntas de desarrollo, preguntas de relacionar o realización de esquemas.
- **Actividades y Trabajos.** Realización de las actividades propuestas por la profesora en cada unidad. Trabajos de investigación. Exposiciones
- **Prácticas de laboratorio.** Consistirán en aprender los materiales y equipos, cuál es su manejo, la realización de analíticas mediante los procedimientos establecidos, la limpieza y el orden, las medidas de seguridad adoptadas, la eliminación de residuos.
- **Observación directa.** Será el instrumento para valorar el seguimiento del alumnado durante el desarrollo de las actividades.
- **Valoración de la actividad dual en la empresa.** A través del cuaderno de seguimiento del alumnado que deberá actualizar semanalmente en Classroom, actividades enviadas por el profesor/a y la valoración del tutor laboral.



7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

- **LIBRO DE TEXTO:**
Título: Tratado de Enología
Autor: José Hidalgo Togores
Ediciones Mundi Prensa
2ª Edición 2010
ISBN: 978 – 84 – 8476 – 531 – 8
- **LIBRO DE TEXTO:**
Título: Fundamentos Científicos y Tecnológicos
Autor: Claude Flanzky
Ediciones Mundi Prensa
2ª Edición 2003
ISBN: 84 – 8476 – 074– X
- **LIBRO DE TEXTO:**
Título: El vinagre de vino
Autor: Concepción Llaguno
Consejo Superior de Investigaciones Científicas
2ª Edición
ISBN: 84 – 00– 07205 – 7

-ELABORACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS DE ALTA GRADUACION, EDITORIAL AMV.ISBN;

-OTROS TITULOS ESPECIFICOS SOBRE GINEBRA, VERMUT O CERVEZA.

OTROS RECURSOS Y MATERIALES

(Recoger el uso que se hace de las TIC)

-Materiales didácticos de referencia elaborados por el profesor docente del módulo.

-Publicaciones actuales de internet:

- Fotocopias de los temas relacionados con los bloques temáticos.
- Manuales de trabajo.
- Ejercicios, documentos didácticos y supuestos prácticos.
- Documentación gráfica.
- Laboratorio.

-Materiales TIC:

- Simulador de Formación Profesional de Industrias Alimentarias.
<http://www.fiab.es/archivos/simulaciones/entrada/contenido/default.htm>

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

- Simuladores de distinto tipo



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”. 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.

Para poder realizar la calificación se asociarán instrumentos de evaluación a los criterios de evaluación correspondientes a cada resultado de aprendizaje del módulo. Los instrumentos de evaluación y el modo de evaluarlos serán:

- **Pruebas objetivas.** Se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
 - Contesta correctamente a lo que se le pregunta.
 - Se calificará con la plantilla (solucionario) correspondiente.

- **Actividades y trabajos.** Deberán recogerlas en su cuaderno o en Classroom. 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.
 - Aquellas actividades de carácter oral se evaluarán con una rúbrica.

- **Actividad 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 esta programación. Cada uno de estos Criterios de evaluación ha sido ponderado dentro de los diferentes RA y de las Unidades didácticas. La nota de estos criterios 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.



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.NIVEL: GMAV2ºCURSO: 23/24

- 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.

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.

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. La certeza de copia se penalizará calificando la prueba evaluativa con 1, teniendo que asistir el alumno a recuperación final según se disponga.

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).

En caso de falta de asistencia a una prueba o actividad evaluable (por ejemplo, una práctica de laboratorio), solo se repetirá en una fecha acordada en caso de estar justificada y de ser posible en cuanto a la posibilidad temporal con respecto a la organización del módulo.

En el caso de que se produjera un absentismo total del alumnado, sin justificación razonable, a una o varias sesiones, los contenidos y actividades, se considerarán impartidos.

Cada evaluación el alumno llevará la nota media de los RA trabajados en dicha evaluación sin considerar la ponderación sobre la nota final, esta información podrá darse personalmente al alumno si lo solicita, pero al ser necesario poner una nota orientativa sobre la evolución del alumno, esta será indicadora de la superación o no de los RA trabajados, de modo que si tiene menos de un 5 en el boletín de calificación esto indicará que existe uno o varios de los RA trabajados que no han sido alcanzados, con lo que se requerirá la realización por parte del alumno de aquellas actividades de recuperación que el docente considere adecuados.

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

La nota final del módulo se obtendrá una vez evaluados todos los resultados de aprendizaje. Será la suma de las calificaciones obtenidas en cada Resultado de Aprendizaje y ponderadas según el porcentaje que indicamos en la tabla del apartado 8.2. Se considerará aprobado al alumno que obtenga un cinco o más tras realizar los cálculos indicados en dicho apartado.



El Protocolo de actuación a seguir para la pérdida de la evaluación continua es el siguiente:

El profesor(a) notifica al tutor(a) cada apercibimiento o la pérdida de la evaluación continua. El tutor(a) comunicará cada hecho al alumno/a mediante documento registrado en el registro de secretaría del Centro y obteniendo un acuse de recibo. En caso de menores de edad, los que firmarán la recepción de la comunicación o acuse de recibo serán los tutores o representantes legales.

Si la pérdida de la evaluación continua se produce cuando queden dos semanas para la finalización del régimen ordinario de clases, no se produciría la pérdida y continuaría el proceso de evaluación como al resto del alumnado, sin que esto deje de ser motivo para considerarlo, en cuanto calificaciones, en la aplicación de criterios de calificación y de evaluación.

Una vez producida la pérdida de evaluación continua, el alumnado tendrá derecho a realizar una única prueba de evaluación al final del curso en la materia o materias afectadas.

Los casos excepcionales (enfermedades de larga duración, accidentes, etc.) por los que se pierda el Derecho a la Evaluación Continua, serán estudiados por la Dirección previa petición por escrito de los interesados. Para la decisión de la Dirección se tendrán en cuenta circunstancias como el tipo de enseñanza, motivo de la ausencia, la disponibilidad a colaborar, la receptividad a las orientaciones del profesorado, la solicitud de asistencia domiciliaria en caso de baja de duración excesiva, etc.

Para obtener la calificación de las evaluaciones parciales procedemos haciendo la media aritmética de cada resultado de aprendizaje (RA) visto en dicha evaluación, mientras que para obtener la calificación de la evaluación final procedemos haciendo la media ponderada atendiendo a la ponderación indicada para cada resultado de aprendizaje.

Resultado Aprendizaje	Ponderación sobre la nota final	Evaluación
RA1	10%	2ª Eval.
RA2	15%	2º Eval.
RA3	15%	2ª Eval.
RA4	15%	2ª Eval.
RA5	15%	3ª Eval.
RA6	15%	3ª Eval.
R7	15%	3ª Eval.

La calificación de cada evaluación será la media aritmética de los RA correspondientes a dicha evaluación:

Calificación 2ª evaluación: $(RA1 + RA2 + RA3 + R4) / 4$

Calificación 3ª evaluación: $(RA5 + RA6 + RA7) / 3$

La calificación final del módulo será la media ponderada de los RA correspondientes dicho módulo.

Calificación final = $RA1 \times (0,10) + RA2 \times (0,15) + RA3 \times (0,15) + RA4 \times (0,15) + RA5 \times (0,15) + RA6 \times (0,15) + RA7 \times (0,15)$.



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,	10%	6	2ª Eval..
RA2	a,b,c,d,e,f,g,h,i	15%	16	2ª Eval.
RA3	a,b,c,d,e,f,g,h,	15%	13	2ª Eval.
RA4	a,b,c,d,e,f,g,h,	15%	8	2ª Eval.
RA5	a,b,c,d,e,f,g,h,l,	15%	7	3ª Eval.
RA6	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	15%	11	3ª Eval.
RA7	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	15%	11	3ª Eval.

8.3- Medidas de Recuperación

Las recuperaciones se realizarán trimestralmente.

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

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

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

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

Indicadores enseñanza:

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

- .- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo.
- .- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo
- .- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%
- .- **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.



- Programación impartida: $\geq 85\%$
- Horas impartidas: $\geq 90\%$
- Asistencia del alumnado: $\geq 90\%$
- Alumnado aprobado: $\geq 65\%$

Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes.

- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*).

- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado.

Como ejemplos:

- **Uso de las TIC en el aula:** - Seguimiento online del curso a través del Aula del módulo en Moodle Classroom.
- **Actividades motivadoras:** - Creación de un trivial educativo del ciclo formativo.

10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

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.

- 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.

- ACTUACIONES.

En FP, no se pueden hacer adaptaciones curriculares significativas, pero si se le pueden proporcionar al alumnado, diferentes estrategias y métodos, para que adquieran los resultados de aprendizaje previstos. Para atender la diversidad del alumnado, se contará con actividades de diversas características, acordes a las demandas que se vayan presentando.

- 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.



11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

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

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

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.