



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

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

<b>ANÁLISIS DEL ALUMNADO</b>	
<b>Número de alumnos</b>	2 alumnas y un alumno
<b>Estudios Previos</b>	<i>Dos titulados de grado medio de aceite de oliva y vinos Una Licenciada en Biología</i>
<b>Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)</b>	<i>Nada reseñable</i>
<b>VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO</b>	
<b>Proyectos y Planes educativos del centro</b>	<i>Este módulo tiene especial relación con el Programa Aldea, que pretende incrementar en el alumnado su conocimiento de los recursos naturales de la zona, así como con el Proyecto Vivir y sentir el Patrimonio, ya que tanto el aceite de oliva como el vino lo son. Transversalmente participaremos en la Escuela Espacio de Paz, el Plan de Igualdad, y el Plan Lingüístico.</i>

**1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.**

<b>Ciclo Formativo:</b>	CFGS VITIVINICULTURA
<b>Módulo Profesional:</b>	CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA
<b>Grupo:</b>	GSVI 2º
<b>Horas del Módulo:</b>	N.º horas: 63 anuales (3 horas semanales)
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	<b>UC0038_3:</b> Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físicoquímicos.
<b>Normativa que regula el título</b>	Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas. Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura. Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado de formación profesional. REAL DECRETO 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual Orden ESS/2518/2013, de 26 de diciembre, por la que se regulan los aspectos formativos del contrato para la formación y el aprendizaje, en desarrollo del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual.
<b>Profesora</b>	<b>Especialidad: 590 116 PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b> <b>Nombre: Fátima Luque Martínez</b>

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

c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como el elemento de trabajo para su aplicación.
- ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- q) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

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

- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto con las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p><b>RA1. Prepara los materiales e instalaciones de la cata valorando su influencia en la apreciación de las características sensoriales.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito las instalaciones y equipamientos de la sala de cata.</li> <li>b) Se han descrito las condiciones ambientales y su influencia en la cata.</li> <li>c) Se ha analizado la influencia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales.</li> <li>d) Se ha valorado la influencia de la temperatura de servicio del vino en la apreciación de sus características.</li> <li>e) Se ha reconocido cuándo y cómo se debe decantar un vino.</li> <li>f) Se han identificado los tipos de cata: analítica, de apreciación y clasificación, de análisis gustativo descriptivo.</li> <li>g) Se ha reconocido el vocabulario técnico que describe las sensaciones organolépticas.</li> <li>h) Se han identificado las fichas de cata.</li> <li>i) Se han descrito los métodos e instrumentos para el entrenamiento sensorial.</li> </ul>



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

<p><b>RA2. Reconoce las características sensoriales de los productos analizando las fases de la degustación.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito los sentidos utilizados en la degustación y su funcionamiento.</li> <li>b) Se han identificado las sustancias del vino que impactan en los diferentes órganos sensoriales.</li> <li>c) Se han reconocido los sabores fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.</li> <li>d) Se han analizado los umbrales de percepción de los aromas y sabores y su influencia en la degustación.</li> <li>e) Se ha descrito la metodología precisa de la degustación.</li> <li>f) Se ha realizado el análisis visual del producto (limpieza, tipo de color, matiz).</li> <li>g) Se ha realizado un reconocimiento de las sensaciones olfativas.</li> <li>h) Se ha realizado una apreciación de las sensaciones gustativas.</li> <li>i) Se ha realizado una valoración global del conjunto de sensaciones, apreciando su equilibrio.</li> <li>j) Se ha realizado una cuantificación de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata.</li> </ul>
<p><b>RA3. Cata productos relacionando las sensaciones organolépticas con su calidad.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima.</li> <li>b) Se ha identificado la influencia del sistema de elaboración en las características sensoriales del producto.</li> <li>c) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.</li> <li>d) Se ha identificado la influencia de las condiciones de conservación en la calidad.</li> <li>e) Se ha valorado la calidad organoléptica del vino y su evolución en el tiempo.</li> <li>f) Se han identificado los diferentes protocolos de cata según el tipo de producto.</li> <li>g) Se ha valorado la concordancia entre las características organolépticas apreciadas y el tipo de producto catado</li> <li>h) Se ha valorado la relación calidad / precio del producto.</li> </ul>
<p><b>RA4. Reconoce el origen geográfico de los productos, describiendo sus características específicas.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han analizado las características vitivinícolas de las diferentes regiones productoras.</li> <li>b) Se han analizado las variedades y las técnicas propias de elaboración de cada región.</li> <li>c) Se ha caracterizado la tipicidad del vino que se relaciona con un área geográfica determinada, región, denominación de origen.</li> <li>d) Se han identificado los atributos varietales.</li> <li>e) Se ha reconocido los matices organolépticos originados por las técnicas singulares de elaboración.</li> <li>f) Se han identificado las Denominaciones de Origen de España.</li> </ul>
<p><b>RA5. Identifica el valor sociocultural del vino, relacionándolo con la historia, el impacto social, su influencia en la salud y el</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se ha analizado la evolución de la vid y el vino a través de la historia, su origen, su comercio e importancia en las diferentes etapas históricas.</li> <li>b) Se ha valorado la repercusión de la viticultura en el desarrollo rural y mantenimiento del medio ambiente.</li> <li>c) Se han reconocido las bodegas más importantes de cada región.</li> </ul>



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

<b>enoturismo.</b>	<p>d) Se ha identificado la influencia de las bodegas en el prestigio de las regiones productoras.</p> <p>e) Se ha reconocido el enoturismo como valor añadido para las bodegas y su entorno.</p> <p>f) Se han identificado los criterios establecidos en el maridaje de los vinos y alimentos.</p> <p>g) Se han reconocido los efectos para la salud del consumo de vino y otros productos derivados.</p>
--------------------	--

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN**

	BLOQUE TEMÁTICO	U.T.	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
<b>2ª EVALUACIÓN</b>	BLOQUE 1	1	ORGANIZACIÓN DE LA CATA	9
	BLOQUE 2	2	ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO	12
	BLOQUE 3	3	INFLUENCIA DE DIFERENTES FACTORES EN LA CATA DE VINO	12
	<b>Actividades y prácticas:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hacer un vocabulario específico de cata recogiendo los principales términos que veamos a lo largo de la unidad.</li> <li>2. Crear una ficha de cata para hacer un cuaderno al final del curso.</li> <li>3. Prueba de umbrales de percepción.</li> <li>4. Pruebas del gusto de reconocimiento y prueba de umbrales de percepción.</li> <li>5. Cata de vinos blancos secos jóvenes</li> <li>6. Cata de vinos blancos con madera</li> <li>7. Cata de vinos rosados.</li> <li>8. Cata de vinos tintos jóvenes de maceración carbónica</li> <li>9. Cata de vinos tintos con madera</li> </ol>			
<b>3ª EVALUACIÓN</b>	BLOQUE 4	4	CARACTERÍSTICAS DE LAS DISTINTAS ZONAS PRODUCTORAS DE VINO	20
		5	VALOR SOCIOCULTURAL DEL VINO	10
	<b>Actividades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de defectos.</li> <li>- Cata de vinos con diferentes tiempos de almacenamiento.</li> <li>- Cata de vinos a diferentes temperaturas.</li> <li>- Cata de vinos de Galicia</li> <li>- Cata de vinos de País Vasco (Xacolí)</li> <li>- Cata de vinos Ribera del Duero</li> <li>- Cata de vinos de Castilla y León. Vinos de Rueda</li> <li>- Cata de vinos de Navarra. Moscatel</li> <li>- Cata de vinos de la Rioja</li> <li>- Catas de vinos de Aragón</li> <li>- Catas de vinos de Cataluña</li> <li>- Catas de vinos de Islas Baleares</li> <li>- Cata de vinos de Castilla la macha</li> <li>- Cata de vinos de Madrid</li> <li>- Cata de vinos de Extremadura</li> <li>- Cata de vinos de Andalucía</li> </ul>			



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cata de vinos de las islas canarias</li> <li>- Cata de vinos espumo</li> <li>- Cata de vinos generosos</li> <li>- Cata de finos</li> <li>- Cata de olorosos</li> <li>- Cata de amontillados</li> <li>- Cata de palo cortado</li> <li>- Cata de Pedro Ximénez</li> </ul>
TOTAL HORAS: 63	

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

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

Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V)	Centro Educativo en alternancia (L-M)	Empresa en alternancia (X-J-V)
<b>RA1</b> a, b, c, d, e, g	<b>RA 2</b> a, b, c, d, e, f, g, h	<b>RA 2</b> i, j
	<b>RA 3</b> d, e, f, g, h	<b>RA 3</b> a, b, c
	<b>RA 4</b> a, b, d, f,	<b>RA 4</b> c, e
	<b>RA 5</b> a, c, d, e, f, g	<b>RA 5</b> b

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 20 horas de las 63 que tiene el módulo, que se distribuirán desde día 10 de enero de 2024, hasta día 31 de mayo de 2024 En la tabla siguiente se indica la temporalización.

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

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



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

**5.- DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS. Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.**

	RA	CE
<b>UT 1. ORGANIZACIÓN DE LA CATA</b>	1	a, b, c, d, e, f, g
Objetivos generales: c, i, q		
Competencias: h		15%
<b>CONTENIDOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Definición de la cata</li> <li>1.2. Para qué sirve la cata</li> </ol> </li> <li>2. Materiales utilizados en la cata               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Las copas</li> <li>2.2. Las muestras</li> <li>2.3. Las personas que realizan la cata</li> <li>2.4. Vocabulario específico para catar</li> </ol> </li> <li>3. La sala de catas               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Las instalaciones. Condiciones ambientales</li> <li>3.2. Orden y limpieza</li> </ol> </li> <li>4. Legislación aplicable al análisis sensorial</li> <li>5. Presentación de los vinos               <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Temperatura</li> <li>5.2. Servicio</li> <li>5.3. Decantación</li> </ol> </li> <li>6. Tipos de cata</li> <li>7. Fichas de cata</li> </ol>		
<p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento.</li> <li>• Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>— Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino</li> </ul> </li> </ul>		



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**  
**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

	RA	CE
<p><b>UT 2. ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO</b> Objetivos generales: c, i, ñ Competencias: b, c, h</p>	2	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j
<p><b>CONTENIDOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mecanismos de análisis sensorial. Cómo funcionan los sentidos.               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. La vista</li> <li>1.2. El Olfato</li> <li>1.3. El gusto</li> </ol> </li> <li>2. La composición del vino, relación con las características organolépticas.               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. El sabor dulce</li> <li>2.2. El Sabor ácido</li> <li>2.3. El sabor salado</li> <li>2.4. El sabor amargo</li> <li>2.5. Otros componentes</li> </ol> </li> <li>3. Umbrales de percepción de los aromas y sabores.</li> <li>4. Metodología de la cata               <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Fase visual</li> <li>4.2. Fase olfativa. Identificación de los aromas.</li> <li>4.3. Fase gustativa</li> </ol> </li> </ol> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento.</li> <li>• Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos.</li> <li>• Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino</li> </ul>		



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**  
**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

	RA	CE
<p><b>UT 3. INFLUENCIA DE DIFERENTES FACTORES EN LA CATA DE VINO</b></p> <p>Objetivos generales: c, d, i, ñ, q Competencias: b, c, d, h, n</p>	3	a, b, c, d, e, f, g, h
		22%
<p><b>CONTENIDOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Relación entre las sensaciones organolépticas y a calidad de la MP.</li> <li>Influencia del sistema de elaboración del vino en sus características</li> <li>Influencia del estado de conservación del vino en sus características.</li> <li>Defectos organolépticos.</li> <li>Evolución del vino en el tiempo.</li> <li>Protocolos de cata según el tipo de producto.</li> <li>Valoración de la relación calidad/ precio.</li> </ol> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento.</li> <li>Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos.</li> <li>Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino</li> </ul>		
<p><b>UT 4. CARACTERÍSTICAS DE LAS DISTINTAS ZONAS PRODUCTORAS DE VINO</b></p> <p>Objetivos generales: c, f, i, ñ, q Competencias: b, d, h, n</p>	4	a, b, c, d, e, f
		25%
<ol style="list-style-type: none"> <li>Países tradicionales productores de vino: España, Francia, Italia, Alemania y Portugal.               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.1.Regiones. Variedades.</li> <li>1.1.2.Características vitivinícolas.</li> <li>1.1.3.Bodegas y vinos más representativos.</li> </ol> </li> <li>Nuevos países productores: Australia, Chile, Sudáfrica, Argentina, Estados Unidos (California) y otros.               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1.1.Variedades.</li> <li>2.1.2.Características vitivinícolas.</li> <li>2.1.3.Bodegas y vinos más representativos.</li> </ol> </li> <li>Regiones productoras en España.</li> <li>Factores geográficos que influyen en la tipicidad de los vinos. Clima, suelo y otros</li> <li>Variedades de vinificación. Atributos organolépticos.</li> <li>Denominaciones de Origen. Variedades más representativas y atributos organolépticos.</li> <li>Denominaciones de Origen en Andalucía. Legislación.</li> </ol> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento.</li> <li>Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos.</li> </ul>		





**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

- Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino

	RA	CE
<b>UT 5. VALOR SOCIOCULTURAL DEL VINO</b>	5	a, b, c, d, e, f, g
Objetivos generales: f, m, ñ		
Competencias: n		15%
<b>CONTENIDOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evolución del cultivo de la vid y consumo del vino a través de la historia.               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Evolución del cultivo de la vid</li> <li>1.2. Evolución del consumo del vino</li> </ol> </li> <li>2. Enoturismo               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Importancia del vino en el desarrollo rural y el medio ambiente</li> <li>2.2. Rutas turísticas del vino</li> </ol> </li> <li>3. Cultura del vino               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Fiestas del vino</li> <li>3.2. Revistas</li> <li>3.3. Guías de vinos</li> <li>3.4. Páginas web</li> <li>3.5. Cursos de cata y vinotecas</li> <li>3.6. Arquitectura</li> <li>3.7. Bodegas de referencia de cada región</li> </ol> </li> <li>4. El vino y la gastronomía. Criterios de maridaje.</li> <li>5. Vino y salud</li> <li>6. Relación de las denominaciones de origen y sus bodegas con la imagen de una región</li> </ol>		
<p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos.</li> <li>• Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino</li> </ul>		



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

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

Relación de Actividades Formativas asociadas al módulo profesional programadas para su realización en centros de trabajo.	RA	Competencias	UT Relacionadas
5. Determinar las características de los vinos por medio de las valoraciones organolépticas de la cata.	2 3	<i>b, c, h</i> <i>b,c,d,h,n</i>	UT2 UT3
6. Controlar la fermentación, crianza, envasado y estabilidad de los vinos por medio de determinaciones microbiológica	2	<i>b,c,h</i>	UT2
7. Controlar la calidad de los vinos, mediante determinaciones físicoquímicas de los vinos, emitiendo los informes requeridos	2 3 4	<i>b,c,h</i> <i>b,c,d,h,n</i> <i>b,d,h,n</i>	UT2 UT3 UT4
8. Controlar la aplicación de tratamientos fisicoquímicos de clarificación y filtración para la estabilidad de los vinos	2 3	<i>b,c,h</i> <i>b,c,d,h,n</i>	UT2 UT3
9. Establecer los procedimientos de envejecimiento de los vinos, atendiendo a la técnica utilizada, dependiendo del tipo de vino	2 3	<i>b,c,h</i> <i>b,c,d,h,n</i>	UT2 UT3
10. Controlar los procesos de elaboración de vinos especiales que requieren fases de maduración o crianza.	2 3 4	<i>b,c,h</i> <i>b,c,d,h,n</i> <i>b,d,h,n</i>	UT2 UT3 UT4
16. Efectuar tratamientos de estabilización en el envasado de bebidas, para garantizar sus características organolépticas y su estabilidad.	3 4	<i>b,c,d,h,n</i> <i>b,d,h,n</i>	UT3 UT4
19. Controlar el proceso de envasado de bebidas, asegurando la calidad y las características finales del lote	3 4	<i>b,c,d,h,n</i> <i>b,d,h,n</i>	UT3 UT4
43. Controlar el cumplimiento de la reglamentación de la Política Agraria Común (PAC) y Organizaciones Comunes de Mercado (OCM) en bodega	4 5	<i>b,d,h,n</i> <i>n</i>	UT4 UT5

## 6.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

### 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

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:

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

- Intentamos que el alumnado 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



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

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 que se citan 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 siempre que se pueda mantener la distancia de seguridad 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.

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

- En cada unidad la profesora explicará los nuevos conceptos, desarrollará los ejemplos y realizará actividades asociadas a cada uno de los epígrafes.
- Las actividades más significativas se realizarán en clase, después del desarrollo de cada una de las diferentes partes de la unidad. De esta forma el alumnado dispondrá de la base necesaria para poder 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 alumnado aprenda a colaborar.
- Es conveniente que el alumnado desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante la búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo vídeos 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.

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 tres



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

grupos:

- Pruebas objetivas:

Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:

- Contesta correctamente a lo que se le pregunta.
- Se calificará con la plantilla correspondiente

- Actividades y Trabajos:

Las actividades deberán recogerse en el cuaderno del alumnado. 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.

Los trabajos podrán ser escritos u orales (con sus correspondientes rúbricas especificada más adelante).

- Pruebas prácticas en sala de cata:

Para evaluar los conocimientos y la forma de organizarse del alumnado en el puesto de trabajo se utilizarán rúbricas de evaluación.

**7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.**

- **Unidades Didácticas y apuntes elaborados por el profesorado.** La profesora subirá a Classroom las unidades sobre las que se va a evaluar al alumnado para que puedan tenerles disponibles. Estas unidades, serán completadas con las explicaciones de clase y material complementario.
- Revistas especializadas en el sector.
- Páginas web

**MATERIAL ESPECÍFICO SALA DE CATA:**

- Copas para cata de vino
- Vinos para catar
- Lavavajillas
- Luz y agua en los puestos de cata.
- Caja de aromas
- Caja de defectos
- Hojas de catas

**RECURSOS DIDÁCTICOS:**

- Ordenador y proyector.
- Pizarra.



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

- Internet
- Plataforma classroom

**CURSO: 2023/2024**

**BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA:**

Título: La cata y el conocimiento de los vinos

Autor: Manuel Ruiz Hernández

Editorial: Mundi-Prensa

Título: El vino Uva a Uva

Autor: Carlos Gallego Gutiérrez

Editorial: Everest

**Webs para consultas.**

- <https://www.montillamoriles.es/es/>
- <https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/web/>

**Bibliografía de apoyo existente en la biblioteca del Dpto.**

- Libro: Análisis sensorial y cata de los vinos de España. Ed. Síntesis

Otros:

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

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

**8.1. Criterios de 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.

Los **criterios de calificación** serán las ponderaciones que aparecen en la tabla del punto 8.2.

Para poder realizar la calificación, se asociará un instrumento de evaluación a cada uno de los



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

criterios de evaluación correspondientes a los Resultados de Aprendizaje del módulo que se programa. A continuación, aparecen los instrumentos de evaluación que se emplearán a lo largo del curso:

- Pruebas objetivas:

Estas 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. Estas 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.
- Los trabajos de investigación se evaluarán con la siguiente rúbrica consensuada con el departamento:

Los **trabajos de investigación** se evaluarán con la siguiente rúbrica consensuada con el departamento:



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**  
**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

<b>TRABAJO INVESTIGACIÓN</b>	<b>EXCELENTE 10-9</b>	<b>MUY BUENO 8</b>	<b>BUENO 7 -6</b>	<b>REGULAR 5-4</b>	<b>MAL 3-2-1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>INSTRUCCIONES 10%</b>	Sigue todas y cada una de las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad.	Sigue todas menos 1 de las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad.	Sigue casi todas las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad.	Sigue algunas de las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad	Apenas sigue o no sigue las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad	
<b>CONTENIDO 50%</b>	El alumno explica, interpreta y reflexiona sobre el tema, contenido del trabajo, insertando citas bibliográficas, sin recurrir a copiar fuentes directas.	El alumno explica, interpreta de forma general y, a veces, reflexiona sobre el contenido del texto. Recurre a las citas bibliográficas, pero no las menciona.	El alumno explica e interpreta el contenido del trabajo, pero no reflexiona al respecto. No recurre a las fuentes bibliográficas y, a veces, copia directamente.	El alumno no explica bien, ni interpreta el contenido del trabajo. No reflexiona al respecto. El contenido es incompleto. Copia las fuentes directamente o de otro compañero.	El alumno explica de forma muy escasa el tema y contenido del trabajo. No reflexiona.	
<b>EXPRESIÓN 30%</b>	Se expresa correctamente a nivel escrito sin cometer faltas de ortografía. A nivel oral, habla con fluidez, no lee. Gesticula y transmite la información.	A nivel escrito, muestra leves errores de expresión y ortografía. A nivel oral, se expresa bien, aunque a veces recurre a la lectura, perdiendo fluidez.	A nivel escrito, se observan errores de expresión y ortografía. A nivel oral, su expresión es correcta pero lee continuamente y pierde fluidez.	A nivel escrito, comete numerosos errores expresivos y ortográficos. A nivel oral, su exposición es breve, lee, pierde toda la fluidez.	A nivel escrito, no entrega el trabajo. A nivel oral, no expone o lee la exposición de otros compañeros.	
<b>PRESENTACIÓN 10%</b>	Respetar márgenes, se percibe claramente el orden	No cuida los márgenes, pero se percibe el orden	Respetar márgenes, aunque se percibe leve desorden	No cuida los márgenes y se aprecia desorden	No respeta los márgenes y se aprecia un claro desorden	



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

Aquellas actividades de **carácter oral** se evaluarán con la siguiente rúbrica consensuada con el departamento:

EXPOSICIÓN ORAL	MUY BIEN 10-8	BIEN 7-6	REGULAR 5-4	MAL 3-2-1	TOTAL
<b>CONTENIDO</b> 40 %	La información expuesta es muy completa y demuestra completo entendimiento del tema	La información expuesta es completa y demuestra entendimiento del tema	La información expuesta es escasa y demuestra entendimiento de partes del tema	La información expuesta es muy escasa y no parece entender muy bien del tema	
<b>EXPRESIÓN</b> 25%	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con gran claridad todo el tiempo	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con claridad la mayoría del tiempo.	En ocasiones cuesta seguir la exposición, pues no se expresa con total claridad.	Cuesta seguir la exposición y titubea en la mayor parte del discurso	
<b>FORMATO</b> 20%	Se ajusta completamente a las normas de formato establecidas	Hay una o dos normas de formato que no cumple	Hay más de dos normas de formato que no cumple	No cumple ninguna norma de formato	
<b>EXPRESIÓN CORPORAL Y CONTACTO VISUAL</b> 5%	La postura y los gestos son muy adecuados. Mira a todos los compañeros con total naturalidad mientras habla.	La postura y los gestos son adecuados. Mira a los compañeros la mayoría del discurso	La postura y los gestos no son adecuados en ciertas ocasiones. Mira a los compañeros en algunos momentos	No mantiene la postura y gestos propios de una exposición oral. Apenas mira a sus compañeros durante el discurso	
<b>TIEMPOS</b> 5%	Se ajusta perfectamente al tiempo establecido para la exposición.		Se excede/no alcanza el tiempo establecido para la exposición.		
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> 5%	Incluye 3 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 2 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 1 fuente bibliográfica fidedigna	No incluye Fuentes o incluye fuentes bibliográficas de escasa o nula veracidad	

Estas **rúbricas** contendrán los criterios de evaluación que la actividad contemple evaluar, asociados a su correspondiente RA. Se establecerán distintos ítems (permiten describir el/los criterios utilizados para evaluar el trabajo del alumno/a), que variarán según el tipo de criterio evaluado. Cada uno de los ítems se describirá y puntuará con la siguiente escala: MUY BIEN (10-8 puntos), BIEN (7-6 puntos), REGULAR (5-4 puntos), INSUFICIENTE (3-1 punto). La puntuación máxima para cada ítem





**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

será de 10 puntos, a ponderar según el porcentaje otorgado a cada ítem.

Cuando la naturaleza de la actividad práctica no se preste a la evaluación mediante rúbricas se empleará otro instrumento de evaluación, concretamente la **lista de cotejo**. En este caso se trata de un instrumento de puntuación dicotómica, donde cada ítem acepta solo dos alternativas (sí/no, logrado/no logrado, presente/ausente).

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación (CE) en función de su mayor o menor contribución a alcanzar el resultado de aprendizaje (RA), de forma que para cada parcial el total de ponderaciones sume el máximo a calificar, esto es el 100% y posteriormente calculamos la calificación multiplicando la nota obtenida a través de cada instrumento por la ponderación del criterio de evaluación. El instrumento que recoge todas las calificaciones, son las fichas individuales de los alumnos que componen el cuaderno del profesor.

En 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.

La nota final será la suma de las calificaciones obtenidas en cada Resultado de Aprendizaje y ponderadas según el porcentaje que hemos indicado en la tabla adjunta en el punto 8.2. Se considerará aprobado al alumno que obtenga un cinco o más tras realizar los cálculos anteriores.

**EVALUACION DE LA PRÁCTICA DUAL EN LA EMPRESA**

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

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

- **50 %** valoración asignada por el tutor laboral al alumno/a
- **20 %** cuaderno de seguimiento que deberá subir todas las semanas el alumno a classroom



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

- **30 %** actividades enviadas por el equipo docente relacionadas con las actividades que el alumno realiza en la empresa y que servirá como comprobación de que está adquiriendo los CE y RA correspondientes. Estas actividades serán consensuadas por el equipo docente.

Una vez tenemos esta nota se ponderará en función del valor asignado al criterio de evaluación.

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

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

$$\text{Nota final} = (RA\ 1 * 0.15) + (RA\ 2 * 0.23) + (RA\ 3 * 0.22) + (RA\ 4 * 0.25) + (RA\ 5 * 0.15)$$

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

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

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

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

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

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	<u>Ponderación sobre la nota final</u>	Unidades de trabajo	Evaluación
RA 1	a, b, c, d, e, f, g	<b>15%</b>	UT. 1	2ª
RA 2	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	<b>23%</b>	UT. 2	
RA 3	a, b, c, d, e, f, g, h	<b>22%</b>	UT. 3	
RA 4	a, b, c, d, e, f	<b>25%</b>	UT. 4	3ª
RA 5	a, b, c, d, e, f, g	<b>15%</b>	UT. 5	
		<b>100%</b>		

La calificación reflejará los resultados obtenidos por el alumnado en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La nota de las pruebas objetivas, de los trabajos, actividades y prácticas comprenderá valores numéricos del 0 al 10. Dichas pruebas las realizarán periódicamente para la evaluación de las unidades didácticas trabajadas



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

en clase.

**CURSO: 2023/2024**

La calificación de los módulos en las sesiones de evaluación se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.

La evaluación de los aprendizajes del alumnado será continua (observada diariamente) y se realizará por módulos profesionales.

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

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

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

- Plazo máximo de 5 días lectivos desde su reincorporación al centro
- En el caso del alumnado mayor de edad, no será suficiente el documento general de justificación, sino que deberá de aportar el documento emitido por el Organismo correspondiente (asistencia médica, asistencia al Juzgado...)

### **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 expuesto.

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.**



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

**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.

Se considera positiva la Evaluación de la Enseñanza con los siguientes valores de los indicadores:

- Programación impartida.  $\geq 85\%$

.- Asistencia del alumnado.  $\geq 90\%$

.- Horas impartidas.  $\geq 90\%$

.- Alumnado aprobado.  $\geq 65\%$

**Indicadores de la práctica docente:**

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

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.

**MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:**

La atención a la diversidad es un principio fundamental que debe regir toda la enseñanza, con el objetivo de proporcionar a todo el alumnado una educación adecuada a sus características y necesidades.

Es una necesidad vinculada a todas las etapas educativas y a todo el alumnado. Se debe concebir a partir del principio de inclusión, entendiendo que únicamente de ese modo se garantiza el desarrollo de todos, se favorece la equidad y se contribuye a una mayor cohesión social.



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**  
**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

Respecto a las medidas de atención a la diversidad en la educación postobligatoria, los centros deben garantizar la accesibilidad de las personas a la enseñanza, implementando las adaptaciones de acceso al currículo, las enseñanzas o las instalaciones que se requieran en cada caso; sin embargo, no se contemplan medidas extraordinarias.

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

Nuestra propuesta pretende que la vía principal de atención a la diversidad se encuentre en la programación, siendo sensible a las diferencias, que favorezca la individualización de la enseñanza y pueda permitir al profesor individualizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La programación ha de ser planteada para dar respuesta a las necesidades educativas de todos los alumnos, manifestadas en los siguientes aspectos:

- a) Capacidad para aprender: Los contenidos se plantean para que, con la intervención del profesor, se pueda graduar la dificultad y se ajuste progresivamente a la capacidad para aprender que diferencia a cada alumno.
- b) Motivación por aprender: Está íntimamente ligada al futuro profesional de los alumnos.
- c) Estilos de aprendizaje: El estudio se puede abordar desde los diferentes estilos de aprendizaje de los alumnos; un estilo que va desde una perspectiva global para posteriormente tener en cuenta lo particular, otros alumnos aprenden paso a paso desde lo particular a lo general.
- d) Interés de los alumnos: En la formación profesional este ámbito está íntimamente ligado a la motivación por aprender; en el caso de la formación profesional es la incorporación al mundo profesional.

La programación será lo suficientemente abierta y flexible para que el profesorado pueda introducir los cambios que estimen necesarios para dar respuesta a las diferentes capacidades para aprender, las diferentes motivaciones por aprender, los diferentes estilos de aprendizaje e interés de los alumnos. De esta forma las adaptaciones que se puedan hacer permiten facilitar la evolución individualizada de cada alumno para que puedan cumplir los objetivos de forma diferente trabajando los mismos contenidos.

El proceso de enseñanza y aprendizaje propuesto, incorporará una gran variedad de tipos de actividades que permitan la diversidad de agrupamientos y la adquisición de aprendizajes a distinto nivel, en función del punto de partida y las posibilidades de los alumnos.

Las actividades tendrán distintos niveles de dificultad y distintos enfoques, para que todos los alumnos puedan realizarlas con éxito y permitan utilizar metodologías diversas, dependiendo de los contenidos que se desarrollen (cuestiones con respuestas conceptuales, cuestiones tipo test, investigaciones, debates, cumplimentar documentos, realizar organigramas, actividades fuera del aula, simulaciones en el aula, consultas y búsquedas en Internet, etc.).



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**  
**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

Las actividades programadas en cada unidad didáctica serán planteadas partiendo del análisis de los contenidos que se trabajen, de tal forma que no sean demasiado fáciles y, por consiguiente, poco motivadoras, ni tan difíciles que les resulten desmotivadoras.

La dificultad de las actividades está graduada para poder atender a la diversidad de los alumnos y, en muchas ocasiones, dejarán libertad para que el profesor pueda adaptarlas al contexto educativo y social, en que se desenvuelve la actividad docente secuenciándolas de forma distinta, o dando prioridad a uno contenidos sobre otros.

Se realizarán, si fuera necesario, actividades diferentes para diferentes agrupamientos de alumnos, de forma que el profesor pueda atender a todos los alumnos, o que algunos alumnos puedan ser tutorados por sus propios compañeros, “técnica entre iguales.”

**.- DETECCIÓN.**

La detección de necesidades educativas especiales en el alumnado, se hace mediante el análisis del expediente del alumnado junto con el departamento de Orientación, así como del apartado correspondiente en Séneca.

Las diferencias de cada alumno, se van detectando en el día a día, contemplando sus respuestas y comportamientos ante las distintas situaciones que se plantean.

**.- ACTUACIONES.**

Tal como se ha comentado anteriormente, ante necesidades educativas especiales del alumnado, en FP, no se pueden hacer adaptaciones curriculares significativas, pero sí 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.

**1.1. REUNIONES DE EQUIPO DOCENTE: DETECCIÓN Y COMUNICACIÓN DE ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO:**

En las reuniones de equipo docente se comunicarán y determinarán las medidas ordinarias 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.

**1.2. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS.**

El seguimiento y evaluación de las medidas de atención a la diversidad será continua, procediendo



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

a la modificación de las mismas cuando se detecten cambios en las necesidades del alumnado.

### **EVALUACIÓN.**

La evaluación del alumnado se llevará a cabo, mediante los instrumentos de evaluación que se han comentado anteriormente (pruebas objetivas, trabajos y actividades, prácticas y destrezas seguidas en el aula); con el fin de que se atienda la diversidad del alumnado, y se cuente con diversos registros de cada uno de ellos.

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

La evaluación es un componente básico en el proceso de enseñanza-aprendizaje; esta evaluación ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, con los objetivos planteados y con la metodología utilizada.

La evaluación ha de ser formativa, y ha de servir para fomentar la reflexión y para orientar el proceso educativo, por ello tendrá que ser:

- Continua, para observar el proceso de aprendizaje.
- Integral, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.
- Individualizada, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno y no de los alumnos en general. La evaluación individualizada suministra información propio alumno sobre lo que ha hecho, sobre sus progresos y sobre lo que puede hacer de acuerdo con sus posibilidades.
- Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumno con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Dicha evaluación se basará en los siguientes principios:

- Evaluación continua de los conocimientos.
- Asistencia sistemática a clase.
- Destreza para ordenar, relacionar y exponer con claridad los contenidos.
- Participación activa del alumno en el aula y fuera de ella.
- Valoración de las actividades a nivel individual y a nivel de grupo.
- Utilización didáctica activa de documentos audiovisuales.
- Argumentación de casos y experiencias reales.

Es necesario realizar una evaluación inicial en la que se trate no solo de detectar, el nivel de conocimientos de partida, sino también conocer las preferencias, las expectativas, las motivaciones, las actitudes y aptitudes, las situaciones personales de los alumnos, etc., para tener una referencia de partida y obrar en consecuencia.



**MATERIA: Cata y Cultura Vitivinícola**

**NIVEL: 2º CFGS**

**CURSO: 2023/2024**

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.