



PROGRAMACIÓN DE PROYECTO



ÍNDICE

1. *PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.*
2. *FUNCIONES DEL PROFESORADO.*
3. *OBJETIVOS GENERALES.*
4. *RESULTADOS DE APRENDIZAJE.*
5. *METODOLOGÍA.*
6. *RECURSOS Y MATERIALES.*
7. *AGRUPAMIENTO DE ALUMNOS.*
8. *EVALUACIÓN.*
 - 8.1. *Criterios de evaluación.*
 - 8.2. *Medidas de recuperación.*



ÁREA/MÓDULO/MATERIA: PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
NIVEL: 2º GS VITIVINICULTURA **CURSO:2023-2024**

1. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, dispone en su artículo 26 que todos los ciclos formativos de formación profesional de grado superior incluirán **un módulo profesional de proyecto**, que se definirá de acuerdo con las características de la actividad laboral del ámbito del ciclo formativo y con aspectos relativos al ejercicio profesional y a la gestión empresarial.

Igualmente, los Reales Decretos que regulan los títulos de formación profesional inicial y sus correspondientes enseñanzas mínimas, así como las Órdenes que establecen los currículos de los ciclos formativos de grado superior en Andalucía, definen para cada uno de los ciclos formativos **el módulo profesional de proyecto**, que tiene un carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del ciclo formativo.

| | |
|---------------------------------------|--|
| Ciclo Formativo: | Ciclo Formativo: DE GRADO SUPERIOR "TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA" |
| Módulo Profesional: | 0087 PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA |
| Grupo: | 2º CFGSVI |
| Horas del módulo: | 40 h |
| Normativa que regula el título | <p>R.D. 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas.</p> <p>Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura</p> <p>Orden de 28 de septiembre de 2011 por el que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.</p> |
| Profesorado | <p>Profesor Francisco J. Ruiz Moreno</p> <p>Especialidad:Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios (590-214)</p> |



2. FUNCIONES DEL PROFESORADO

(Vienen definidas en la orden del 28 de septiembre de 2011 (art. 42.3))

Las funciones Del profesorado que realiza el seguimiento del proyecto, son las siguientes:

- a) Orientar, dirigir y supervisar al alumnado durante la realización y presentación del proyecto, asesorándole especialmente en la toma de decisiones que afecten a su estructura y tratamiento de la información.
- b) Comprobar que los proyectos propuestos por los alumnos, una vez finalizados, cumplen las condiciones recogidas en el anteproyecto y otorgar su visto bueno.
- c) Coordinar, junto a la jefatura del departamento de la familia profesional, el acto que se convoque para la presentación del proyecto.
- d) Evaluar y calificar el módulo profesional de proyecto.

3. OBJETIVOS GENERALES

(Los recogidos en la orden que desarrolla el currículo.)

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
- c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vónicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la em- presa vitivinícola
- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- h) Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- j) Identificar las operaciones de compra-venta y las técnicas publicitarias de vinos y derivados, valorando su adecuación para comercializar y promocionar los productos elaborados.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.



ÁREA/MÓDULO/MATERIA: PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
NIVEL: 2º GS VITIVINICULTURA **CURSO:2023-2024**

- n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso pro- ductivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.
- p) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- 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.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE EVALUACION |
|--|---|
| 1. Identifica el mercado vitivinícola, los diferentes productos, la organización económica/ productiva y las oportunidades, relacionándolo con el proyecto que se quiere implementar | <ul style="list-style-type: none"> a) Se ha clasificado el tejido empresarial del sector en el entorno del centro educativo en función del tamaño de la empresa y los tipos de productos elaborados. b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento. c) Se ha analizado el mercado vitivinícola: Mediante informes económicos, estadísticas de ventas, información de revistas profesionales, tiendas especializadas, grandes superficies, identificando las tendencias de consumo. d) Se ha analizado la competitividad de las empresas del sector según el tipo de producto elaborado. e) Se ha analizado la complejidad tecnológica y el coste económico de la elaboración de los diferentes productos. f) Se ha analizado la disponibilidad y el aprovisionamiento de la materia prima. g) Se han identificado los canales de comercialización más habituales para cada tipo de producto. h) Se ha determinado la logística empleada en las empresas del sector, y entre otros, necesidades de almacenes y transporte. i) Se ha identificado la legislación específica relacionada con la elaboración y comercialización de los productos vitivinícolas. j) Se ha identificado la normativa que afecta al sector respecto a la seguridad alimentaria, seguridad laboral y seguridad medioambiental. k) Se han detectado las oportunidades de empleo y autoempleo en el sector. l) Se ha elegido, en función de la información obtenida, la orientación del proyecto hacia una gama/línea de productos determinada. |
| 2. Diseña un proyecto vitivinícola relacionado con las competencias expresadas en el título analizando su viabilidad económica y tecnológica | <ul style="list-style-type: none"> a) Se han clasificado los proyectos vinculados con el sector en función de su tipología. b) Se ha analizado la idoneidad de la zona o región, para la implantación del proyecto. c) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando el alcance del proyecto. d) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica y económica del proyecto. e) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido. |



ÁREA/MÓDULO/MATERIA: PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
NIVEL: 2º GS VITIVINICULTURA
CURSO:2023-2024

| | |
|--|--|
| | <p>f) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizar el proyecto. g) Se han detallado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido. h) Se ha determinado la documentación necesaria para su diseño. i) Se ha elaborado el pliego de condiciones para la aplicación del proyecto. j) Se han definido los indicadores que garantizan la calidad del proyecto.</p> |
| <p>3. Define y planifica la ejecución del proyecto, detallando las diferentes fases de su desarrollo y la documentación asociada</p> | <p>a) Se han identificado y extraído del proyecto las necesidades y operaciones a realizar. b) Se han secuenciado las operaciones ordenándolas en función de las necesidades de implementación. c) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada operación. d) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones. e) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las operaciones. f) Se han identificado los riesgos inherentes a la implementación definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios. g) Se han determinado los riesgos medioambientales vinculados al proyecto y sus implicaciones. h) Se ha planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución. i) Se ha hecho la valoración económica necesaria para el desarrollo del proyecto. j) Se han definido los indicadores que garantizan la calidad en la ejecución del proyecto. k) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la implementación o ejecución</p> |
| <p>4. Gestiona el proyecto definiendo el procedimiento de seguimiento y control</p> | <p>a) Se ha asignado la ejecución de las operaciones en función de la planificación establecida. b) Se ha definido el procedimiento de seguimiento de las operaciones o intervenciones. c) Se ha definido el procedimiento para la gestión de las incidencias que pueden presentarse durante la realización de las operaciones (análisis de la incidencia, solución y registro). d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y operaciones, incluyendo el sistema de registro de los mismos. e) Se ha definido el procedimiento de finalización y cierre del proyecto. f) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la finalización de las operaciones y del proyecto. g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto.</p> |

5. METODOLOGÍA

La orden del 28 de septiembre del 2011 recoge los siguientes aspectos (arts. 40, 41, 42 y 43):

- Los departamentos de cada familia profesional determinarán, en el arco del proceso educativo, los proyectos que se propondrán para su desarrollo por el alumnado.
- Los proyectos también podrán ser propuestos por los propios alumnos y alumnas, en cuyo caso, se requerirá la aceptación del departamento de la familia profesional.



ÁREA/MÓDULO/MATERIA: PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
NIVEL: 2º GS VITIVINICULTURA **CURSO:2023-2024**

Para realizarlo los alumnos contarán con las 3 horas del módulo “horas de libre configuración”, en las cuales la profesora Dña. Ana M.^a Marchán, les orientará para el desarrollo del mismo.

Asimismo, podrán consultar a cualquiera de los profesores que le imparten o impartieron clase en el presente y pasado curso.

Fases de realización

1. Cuando la propuesta de proyecto sea realizada por el alumnado, se seguirá el siguiente procedimiento:
 - a) El alumno, alumna o grupo de ellos, presentará una propuesta que contenga la descripción del proyecto que pretende realizar, en la fecha acordada por el equipo docente. ,
 - b) El equipo docente, presidido por el tutor o tutora del grupo, en el plazo de una semana, valorará la propuesta y decidirá sobre su aceptación, teniendo en cuenta, al menos, su adecuación a los contenidos abordados en el ciclo formativo y la posibilidad de realización efectiva del proyecto en los plazos existentes. La decisión se hará constar en acta y se comunicará al alumnado por quien ejerza la tutoría del grupo.
 - c) Cuando la propuesta no haya sido aceptada, el alumno o alumna dispondrá de un plazo de diez días para introducir las modificaciones oportunas o presentar una nueva propuesta de proyecto. Transcurrido dicho plazo, sin que se hubieran presentado modificaciones o una nueva propuesta, se entenderá que renuncia a la convocatoria del módulo profesional, salvo que acepte un proyecto propuesto por el profesorado responsable del proyecto, de entre los determinados por el departamento de familia profesional.
2. Para el alumnado que no haya propuesto ningún proyecto o cuando éste haya sido rechazado, se le propondrá uno de los proyectos determinados por el departamento de familia profesional.
3. Una vez aceptadas las propuestas por el equipo docente, el alumnado empezará a redactar y trabajar sobre su proyecto que será presentado en tiempo y forma en la fecha acordada con el equipo docente y que será transmitida al alumnado por la tutora del grupo.
4. La ausencia de presentación del proyecto, tendrá la consideración de convocatoria consumida, excepto si se presenta la correspondiente renuncia.
5. Si tras presentar el proyecto se detecta que ha sido plagiado, se rechazará por el equipo docente dándole al alumno/a la posibilidad de modificarlo y volverlo a entregar en el plazo que acuerde el equipo docente, en caso de no entregarlo se considerara que ha consumido convocatoria.

Seguimiento del módulo

Con objeto de garantizar el seguimiento del módulo profesional de proyecto, se procederá del siguiente modo:

- a) El profesorado encargado del seguimiento del proyecto garantizará a los alumnos y alumnas un periodo de tutorización de al menos tres horas lectivas semanales para el seguimiento de los diversos proyectos. Estas tres horas son las correspondientes a HLC

Presentación del proyecto



ÁREA/MÓDULO/MATERIA: PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
NIVEL: 2º GS VITIVINICULTURA **CURSO:2023-2024**

1. El jefe o jefa de departamento de la familia profesional convocará al alumnado que cursa el módulo profesional de proyecto a un acto en el que presentará ante el equipo docente del grupo de alumnos y alumnas el trabajo realizado.
2. Cuando el módulo profesional de proyecto se realice en periodos diferentes al establecido con carácter general, el seguimiento y la presentación ante el equipo docente de los proyectos elaborados, se llevará a cabo conforme a lo definido en el proyecto educativo del centro y siempre permitiendo que el alumnado que presenta el proyecto, pueda acogerse a evaluación final excepcional cuando esté en situación de obtener Título.
3. Terminada la presentación, el profesorado dispondrá de tiempo suficiente para plantear cuantas cuestiones estimen oportunas relacionadas con el trabajo presentado, tras lo cual emitirán una valoración del mismo que facilite al profesor o profesora responsable del seguimiento del proyecto, la emisión de la calificación de este módulo profesional.

6. RECURSOS Y MATERIALES

Para la realización del Proyecto Integrado el alumno deberá consultar los libros de texto y material didáctico facilitado por los profesores/ras en los distintos módulos que componen el Ciclo

Asimismo, dispondrá de los ordenadores que se le facilitan en el aula para el desarrollo del proyecto propuesto, así como de los distintos programas con los que los mismos cuentan y que pueden resultar útiles para la realización de las diferentes tareas que se proponen, como, por ejemplo: las distintas aplicaciones del paquete Office, integrado por un procesador de textos, hojas de cálculo, bases de datos, presentaciones, etc., y los demás programas necesarios para el desarrollo del Proyecto.

OTROS RECURSOS Y MATERIALES

Páginas webs

Oficinas virtuales

7. AGRUPAMIENTO DE ALUMNOS

Dado el número de alumnos, se establece un único grupo. Y todos ellos pueden consultar a cualquiera de los profesores que imparten o impartieron clase en el ciclo durante este curso y/o el pasado

8. EVALUACIÓN

8.1 Criterios de evaluación.

1.- REALIZACIÓN DEL PROYECTO (60% DE LA NOTA TOTAL DEL MÓDULO)

Puntualidad en la entrega (10% de la nota)

a.- Aspectos formales (10% de la nota)

b.- Aspectos de contenido (80% de la nota):

1.- Idea de proyecto y entorno en el que se va a ubicar (30%)

2.- Diseño del proyecto. Desarrollar en qué va a consistir el proyecto. (35%)



ÁREA/MÓDULO/MATERIA: PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
NIVEL: 2º GS VITIVINICULTURA **CURSO:2023-2024**

3.- Trámites, permisos para la puesta en marcha de la empresa, RRHH, certificaciones, registros..... (25%)

2.- EXPOSICIÓN Y DEFENSA DEL PROYECTO (40% de la nota total)

1.- REALIZACIÓN DEL PROYECTO (60% DE LA NOTA TOTAL DEL MÓDULO)

a.- Aspectos formales (10% de la nota)

El documento tendrá una portada, en la que se indique el título del proyecto, el nombre del alumno y el curso.

Por otro lado, presentará un índice paginado, con los epígrafes y subepígrafes que componen el texto, al principio del documento, que sirva para facilitar la consulta del mismo.

Incluirá una introducción.

Al final del documento se citará la bibliografía consultada para su realización, y se incluirán los anexos oportunos con su correspondiente índice de Anexos

Se analizará la ortografía y gramática, así como la terminología técnica del documento.

b.- Aspectos de contenido (80% de la nota):

1.- Idea de proyecto y entorno en el que se va a ubicar (30%)

- Exponer brevemente el tipo de proyecto y los objetivos que pretende.
- Hacer un análisis del mercado vitivinícola, relacionándolo con la elección de su proyecto. (Plan de mercado; microentorno y macroentorno)
- Describir las empresas del sector en el entorno que se ubique el negocio.
- Hacer un análisis de la competencia que pueda tener.
- Justificar la elección de su proyecto.

2.- Diseño del proyecto. Desarrollar en qué va a consistir el proyecto. (35%)

- Producto/s que va a elaborar, servicio que va a ofrecer.
- Planos de instalaciones y distribución en planta
- Diagramas de flujo.
- Necesidades de materiales; materias primas, materias auxiliares, ...
- Requisitos tecnológicos.
- Instalaciones, plantaciones.
- Operaciones del proceso (diagrama/s de flujo).
- Normativa que debe cumplir en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- Así como toda la normativa específica según el tipo de empresa que haya elegido.
- Canal de distribución. Plan de promoción.
- Justifique si decide o no implantar un sistema Gestión de la Calidad y de Gestión Medioambiental.
- Controles de calidad que realizará a sus productos.
- Almacenes que va a tener y logística que utilizará para la comercialización
- **Equipos de mantenimiento utilizados.** tanto los estáticos como los dinámicos (manuales y automáticos), así como las funciones para las que se emplean.
- Indicar si se han realizado o se realizan periódicamente controles de la rentabilidad del almacén, realizando controles del tiempo de las operaciones. Si es así, indica los resultados y, en su caso, las medidas que se tomaron.



ÁREA/MÓDULO/MATERIA: PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
NIVEL: 2º GS VITIVINICULTURA **CURSO:2023-2024**

- **Operaciones de recepción y expedición** Describir cómo se realizan estas operaciones, el control de calidad de la recepción de mercancías, así como el control documental
Describir, brevemente, el tipo de codificación de la mercancía que se utiliza en el almacén.
- **Gestión de proveedores.** Indicar cómo se realiza la gestión de proveedores, qué mercancías suministra cada uno, la periodicidad del pedido, cantidad, etc.
En caso de nuevas necesidades, indicar los criterios que utiliza la empresa para la selección de proveedores.

3.- Trámites, cumplimiento de requisitos legales, permisos para la puesta en marcha de la empresa, RRHH y promoción. (15%)

- Datos identificativos: Nombre, slogan, logotipo. Justificación
- Forma Jurídica elegida para la empresa. Justificación
- Localización de la empresa. Justificación (en base a costes, a redes de distribución, a locales, etc.) Si no lo hizo en el apartado anterior
- Trámites previos a la puesta en marcha: p.e. certificación negativa de denominación social, contrato de arrendamiento del local, etc.
- Trámites en el Ayuntamiento: licencias de obras, licencias de apertura...
- Trámites en Hacienda: Declaración censal, pago ITPAJD, etc. Así como artículos sujetos a impuestos especiales
- Trámites en la Seguridad Social: Comunicación de apertura de centro de trabajo, inscripción de la empresa, altas de trabajadores...
- Trámites específicos derivados de la actividad económica: p.e. registro de industrias agroalimentarias de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Registro Sanitario. Libros de registro en bodega. Documentos de acompañamiento...
- Trámites para conseguir alguna Certificación de Calidad (DOP, Vino de la Tierra). O si se trata de un vino ecológico o natural. (Si ha optado por alguna de esas opciones)
- Analizar la posibilidad, si la forma jurídica es la de autónomo o sociedad limitada, de la creación de empresas por la vía telemática.
- Identificación de los promotores: aspectos profesionales de los promotores, aportaciones de cada uno al proyecto...
- Plan de Recursos Humanos. Establecer la plantilla que necesitáis, la formación requerida y funciones. El procedimiento de gestión de los recursos humanos y el organigrama de la empresa.
- Plan de calidad que se establecerá en la empresa, (certificaciones, sistema de autocontrol...) cómo se implantará y mantendrá en su caso, qué recursos se necesitarán.
- Autorización e inscripción para la gestión de residuos y autorizaciones medioambientales.
- Gestión de residuos que se llevará a cabo en la empresa, especificar como se van a gestionar.
- En cuanto a los envases utilizados indicar si serán ecoeficientes y si la empresa ha implantado medidas para reducir, reutilizar, reciclar o recuperar estos residuos, por



ÁREA/MÓDULO/MATERIA: PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
NIVEL: 2º GS VITIVINICULTURA **CURSO:2023-2024**

ejemplo, si hay algún sistema de retorno de envases, en caso de que fuera factible, según el tipo de productos

2.- EXPOSICIÓN Y DEFENSA DEL PROYECTO (40% de la nota total)

El alumno expondrá su proyecto en un tiempo máximo de 45 minutos y un mínimo de 30 minutos, utilizando los recursos que estime oportunos. Una vez finalizada el tribunal podrá realizar las preguntas que considere oportunas.

- Se constituirá un Tribunal. Cada miembro habrá emitido una nota del documento revisado, que se habrá evaluado antes de la exposición.
- Tras la defensa se procederá a la calificación de ésta. Obteniéndose como nota final del módulo la media aritmética de cada una de ellas. En caso de no obtener una calificación positiva, el tribunal elaborará un informe en el que consten los defectos que deban ser subsanados, antes de la fecha que se le indicará, para que realice una nueva exposición.
- Si tras esta segunda exposición el alumno no aprueba, tendrá que repetir el proyecto.

8.2 Medidas de recuperación.

Los alumnos que no superen el proyecto integrado, el Departamento de Familia Profesional organizará un periodo de recuperación de este módulo que deberá desarrollarse inmediatamente a continuación de la evaluación ordinaria dentro del periodo lectivo, presentándose a la convocatoria extraordinaria (antes del 30 de septiembre) Orden de 9 de julio de 200 (B.O.J.A. 15 de julio de 2003)