

**FAMILIA PROFESIONAL:
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



**CICLO FORMATIVO:
CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS**

CURSO: 2024/2025



INDICE

1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO.
2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.
3. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO
4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES
5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) //CRITERIOS DE EVALUACIÓN
6. RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN
7. **DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO, CONTENIDO Y FORMACIÓN EN EMPRESAS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.**
8. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.
 - 8.1. *Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)*
 - 8.2. *Estrategias Metodológicas*
9. MATERIALES DIDÁCTICOS.
 - 9.1. OTROS RECURSOS Y MATERIALES:
10. EVALUACIÓN: CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, RECUPERACIÓN Y HERRAMIENTAS
 - 10.1. Criterios de calificación
 - 10.2. *Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación*
 - 10.3. *Herramientas*
 - 10.4. *Medidas de Recuperación*
11. INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.
12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.
13. **EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.**



1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO.

El IES Emilio Canalejo Olmeda es un centro educativo en el que se imparten las enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y ciclos formativos de diferentes grados (Básico, Medio y Superior), contando con cinco familias profesionales.

El centro se encuentra enclavado en la parte Norte de la localidad de Montilla. Una zona con un fuerte componente económico basado en la agricultura, especialmente la vid y el olivo, lo que da justificación a la existencia de algunos de los ciclos formativos que se imparten en él (tanto de manera directa como indirecta) y que atraen no solo a alumnado de la localidad sino de toda la campiña cordobesa y pueblos de alrededor. La presencia de industria y el desarrollo del sector servicios está cada vez más presente igualmente en la localidad.

Es un centro con trayectoria y largo recorrido que ha ido ampliando enseñanzas desde su año de fundación, en 1968, y que, desde el año 2014, cuenta con unas amplias y modernas instalaciones en la Avenida Del Trabajo que permiten desarrollar, si cabe mejor aún, la práctica docente y el desarrollo de la formación integral del alumnado (biblioteca, laboratorios, talleres, tanto para ciclos formativos como para otras enseñanzas de ESO y Bachillerato, aulas específicas para las materias/módulos que así lo requieren, con materiales y recursos apropiados para el desarrollo de la práctica docente, espacios y zonas de recreo, etc. El centro, gracias a la labor constante, dinámica e innovadora del profesorado y del equipo directivo, así como a la colaboración estrecha con la asociación de padres y madres, empresas e instituciones, está en continuo proceso de cambio y mejora, no solo en lo que instalaciones o mejora de infraestructuras se refiere (espacio expositivo, agenda cultural de la biblioteca, carros de ordenadores portátiles para trabajar en el aula, espacios verdes y relacionados con la ecología, ...) sino especialmente a todo aquello que se relaciona con la práctica docente y la formación de nuestro alumnado (planes y programas que se desarrollan en el centro, metodología innovadora, atención a la diversidad, desarrollo y fortalecimiento del contacto con las empresas e instituciones, públicas o privadas, de la zona, orientación vocacional y profesional del alumnado para afrontar estudios superiores o salidas profesionales, ...).

La variedad de enseñanzas, no obstante, conlleva que el perfil del alumnado y profesorado que integra el centro sea muy diverso. En el centro hay matriculados aproximadamente cada año en torno a 900 estudiantes, de edades, expectativas e intereses distintos, en las distintas enseñanzas que más arriba se indicaba: Educación Secundaria Obligatoria -12 grupos-, Bachilleratos -con las modalidades de Ciencias y Tecnología, Humanidades y Ciencias Sociales y Artes Plásticas, Imagen y Sonido, con 6 grupos-, y 26 grupos en total de Formación Profesional – 4 de Grado Básico, 12 de Grado Medio y 10 de Grado Superior. Las familias profesionales con que cuenta el centro son: Transporte y Mantenimiento de Vehículos, Electricidad y Electrónica, Industrias Alimentarias, Administración y Gestión y Actividades Físicas y Deportivas.

El claustro de profesorado oscila entre los 90 y 100 profesores, teniendo en cuenta aquellos que presentan jornada completa y quienes no. Sus especialidades son muy diversas para poder atender así



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

a las diferentes enseñanzas y la formación del alumnado. Si algo caracteriza al claustro de profesorado del centro es su constante deseo de mejora en la práctica educativa y en la formación del alumnado. De ahí que en el centro se lleven a cabo distintos Planes y Programas, tal y como está recogido en el Plan de Centro, que vienen a contribuir y desarrollar la formación de nuestro alumnado e inciden en su formación integral desde las diferentes áreas/materias/módulos. Entre ellos, destaca el Programa de trabajo CIMA que se está trabajando desde el año pasado, con diferentes líneas de actuación como son: Promoción de hábitos de vida saludable; Educación ambiental para la sostenibilidad: STEAM; Arte, cultura y creatividad; Innovación social y educación para el desarrollo y Educomunicación. En el centro todas las líneas de trabajo se relacionan para conseguir una serie de proyectos interdisciplinares que redunden en el desarrollo competencial del alumnado. Cada materia participa de una manera u otra desde su perspectiva y mostrando interés por todas las actividades que se proponen.

Además de este Programa, se desarrollan otros como Transformación Digital Educativa, Bibliotecas escolares, Escuela, espacio de Paz, Plan de igualdad de género, Erasmus Plus, Bienestar emocional, diferentes proyectos de Investiga y descubre, , ...

La biblioteca de centro es también un elemento vertebrador que aglutina todas las tendencias del CIMA y otros planes y proyectos como espacio de referencia, siendo un foco de difusión cultural y desarrollo de actividades educativas que afectan no solo al alumnado del centro de las diferentes enseñanzas sino a toda la comunidad educativa y, si cabe, a la localidad, puesto que se han desarrollado actividades intercentros y de colaboración con otras entidades, así como la consecución y reconocimiento de la labor llevada a cabo con premios en distintos concursos en los que se ha participado.

El alumnado del centro es un alumnado heterogéneo, como ya se ha dicho antes, con edades e intereses distintos y de nivel socioeconómico y cultural medio. En enseñanzas postobligatorias como Formación Profesional contamos con que gran parte del alumnado procede de los pueblos de alrededor, lo cual da posibilidad al centro y a las diferentes familias profesionales, con establecer redes de colaboración con empresas e instituciones de otras localidades. En otras enseñanzas, como Bachillerato, y en concreto en la modalidad de Artes plásticas, Imagen y Sonido, son también de diferentes localidades vecinas los alumnos que en él están matriculados.

La diversidad de intereses del alumnado, así como la heterogeneidad en cuanto a sus capacidades y destrezas es una realidad, por tanto, en nuestro centro. Desde el departamento de Orientación, tal y como está recogido en el Plan de centro, se dan pautas y se llevan a cabo actuaciones con los equipos educativos de los diferentes cursos y etapas para que el proceso de enseñanza y aprendizaje sea lo más adecuado y personalizado posible teniendo en cuenta las peculiaridades de cada alumno y sus necesidades, llevando a cabo programas de refuerzo, adaptaciones curriculares o programas específicos, entre otros, cuando procede. A ello contribuyen los diferentes miembros que forman dicho departamento como las profesoras de Pedagogía Terapéutica o Audición y Lenguaje y todo el equipo educativo del alumnado, encabezado por su tutor/a. Además, hay que tener en cuenta otras figuras que se han incorporado al centro en los últimos años como el Enfermero escolar o la Educadora social, que vienen a incidir en otros aspectos del ámbito personal y emocional del



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL	NIVEL: 1º GM	CURSO: 2024/25
------------------------------------	---------------------	-----------------------

alumnado, muy importantes e íntimamente vinculados igualmente con su mejor rendimiento académico.

ANÁLISIS DEL ALUMNADO	
Número de alumnos	6
Estudios Previos	<i>E.S.O, CFGB, CFGM</i>
Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)	<i>1 alumna NEAE con discapacidad intelectual leve</i>
VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO	
Proyectos y Planes educativos del centro	<i>Promoción de hábitos de vida saludable (Programa CIMA) Proyecto Lingüístico del Centro Plan de Igualdad de Género</i>

2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS
Módulo Profesional:	ANÁLISIS SENSORIAL
Grupo:	1º
Horas del Módulo:	Nº horas: 96 ANUALES (3 HORAS SEMANALES ; 32 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	No está asociado a unidades de competencia
Normativa que regula el título	<ul style="list-style-type: none"> ● Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. ● Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. ● 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. ● Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. ● Real Decreto 658/2024, de 9 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 132/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

	<p>los requisitos mínimos de los centros que impartan las enseñanzas del segundo ciclo de la educación infantil, la educación primaria y la educación secundaria, y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
Profesor	<p>Especialidad: Procesos en la industria alimentaria</p> <p>Nombre: Ana Marchán Luna</p>

3. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

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

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.*
- o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.*
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.*

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1.Prepara los materiales e instalaciones del análisis sensorial valorando su influencia en la apreciación	a) Se han identificado las instalaciones y equipamientos de la sala de cata.

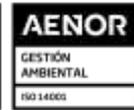


MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

<p>de los atributos organolépticos</p> <p>25%</p>	<p>b) Se han descrito las condiciones ambientales de la sala de cata y su influencia en el análisis sensorial.</p> <p>c) Se han reconocido los materiales auxiliares de la cata (decantadores, calentadores, escupidoras, termómetros, sacacorchos y otros).</p> <p>d) Se ha justificado la importancia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales.</p> <p>e) Se ha valorado la temperatura en la apreciación las características organolépticas.</p> <p>f) Se han identificado las fichas de cata y las hojas de perfil.</p> <p>g) Se ha reconocido el vocabulario técnico que describe las sensaciones organolépticas.</p> <p>h) Se han identificado las pruebas sensoriales: triangulares, pareadas, analíticas, de clasificación, de análisis gustativo, descriptivo y otras.</p> <p>i) Se ha valorado el orden y limpieza en la ejecución de la cata.</p>
<p>2.Realiza el análisis sensorial describiendo las fases de la degustación.</p> <p>25%</p>	<p>a) Se han descrito los sentidos que intervienen en la degustación.</p> <p>b) Se han identificado los atributos positivos y negativos del aceite de oliva.</p> <p>c) Se han caracterizado las principales sustancias del vino y otras bebidas.</p> <p>d) Se han reconocido los sabores y aromas fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.</p> <p>e) Se han reconocido los umbrales de percepción de los aromas y sabores.</p> <p>f) Se ha descrito la metodología para la cata de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.</p> <p>g) Se ha realizado el análisis sensorial de aceites de oliva, vino y otras bebidas.</p> <p>h) Se ha efectuado una valoración global del conjunto de sensaciones.</p> <p>i) Se ha realizado el registro de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata y hoja de perfil.</p>
<p>3.Relaciona los atributos sensoriales con la calidad del producto, valorando los factores implicados.</p> <p>25%</p>	<p>a) Se ha descrito la evolución del concepto de calidad en aceites de oliva, vinos y otras bebidas.</p> <p>b) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima.</p> <p>c) Se ha identificado la influencia del sistema de</p>

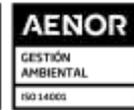


MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

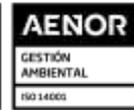
CURSO: 2024/25

	<p>elaboración en los atributos sensoriales del producto.</p> <p>d) Se ha reconocido la influencia de las condiciones de conservación y almacenamiento en las características organolépticas.</p> <p>e) Se ha valorado la importancia del análisis sensorial en la clasificación de los aceites de oliva.</p> <p>f) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.</p> <p>g) Se ha valorado la evolución de las características organolépticas.</p> <p>h) Se ha comprobado la concordancia de las características organolépticas apreciadas con el producto catado.</p>
<p>4. Identifica el origen geográfico y varietal de los productos, reconociendo sus atributos específicos.</p> <p>25%</p>	<p>a) Se han caracterizado las diferentes regiones productoras (clima, suelo, variedades, técnicas de cultivo).</p> <p>b) Se han identificado los descriptores propios de cada variedad y de cada denominación de origen.</p> <p>c) Se ha valorado la influencia de las técnicas de cultivo.</p> <p>d) Se ha analizado la influencia de las condiciones climáticas en la calidad de la cosecha.</p> <p>e) Se han descrito las características organolépticas de los aceites de oliva virgen, vinos y otras bebidas.</p> <p>f) Se han tipificado los productos relacionados con un área geográfica determinada y con una denominación de origen.</p> <p>g) Se ha adoptado una actitud abierta e innovadora ante la aparición de nuevos productos, nuevas variedades y nuevas regiones productoras.</p>



6. RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVA LUA CIÓN N	INTRODUCCIÓN A LA CATA	1	CATAR CON LOS SENTIDOS. MATERIALES E INSTALACIONES DE CATA	24
	Nº DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO			10
	Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			3
2ª EVA LUA CIÓN N	ACEITE	2	LA CATA DE ACEITES	12
	Nº DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO			16
	Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			9
3ª EVA LUA CIÓN N	VINO	3	LA CATA DE VINOS	8
	Nº DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO			14
	Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			0
TOTAL HORAS:				96 HORAS



7. DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO, CONTENIDO Y FORMACIÓN EN EMPRESAS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.

	RA	CE
<p>1.- Catar con los sentidos. Materiales e instalaciones de cata (<u>Objetivo</u>: a, k, u ; <u>Competencia</u>: j, o, p)</p>	<p>1 2 19,44%</p>	<p>a,b,h,f a,d,e</p>
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Los sentidos. Funcionamiento. Vía retronasal. Entrenamiento sensorial. Juegos de aromas y defectos. ● Sabores y aromas. Equilibrios y refuerzos entre sabores y aromas. Umbrales de percepción. ● Sala de cata. Instalaciones. Equipamiento. Condiciones ambientales. ● Tipos de catas. Vocabulario. ● Paneles de cata. Formación. ● Fichas de cata. Hojas de perfil. <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrenamiento. Identificación de aromas presentes en vino y aceite a través de sustancias naturales presentes en el entorno. ▪ Identificación de los umbrales de percepción. Práctica de umbrales: disoluciones sabor amargo, ácido, salado y dulce. ▪ Manejo de las instalaciones y materiales de la sala de cata. ▪ Catas con diferentes productos alimenticios para identificar diferentes metodologías: analítica, de apreciación y clasificación, de análisis gustativo descriptivo, etc. <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"> ▪ Caracterización de los materiales e instalaciones utilizados en el análisis sensorial y su influencia. ▪ La metodología empleada en el análisis organoléptico. 		



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

--	--	--



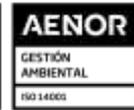
MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

RA

CE



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

<p>2.-La cata de aceites (<u>Objetivo</u>: a, k, u ; <u>Competencia</u>: j, o, p)</p>	<p>1 2 3 4 36.32%</p>	<p>c,d,e,g,i b,f,g,i,h a,b,d,e,f,g,h a,b,f,g</p>
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Útiles y accesorios de la cata de aceites. Copas normalizadas. ● Importancia de la temperatura en la percepción de las características organolépticas. ● Vocabulario técnico. ● Atributos positivos y negativos de los AOVE. ● Metodología de la cata de AOVE. Fases de degustación. ● Evolución del concepto de calidad en aceites de oliva. ● Valoración del estado de conservación de los productos. ● Aplicación de la cata en la clasificación de los aceites de oliva. ● Defectos organolépticos originados en el proceso productivo. ● Evolución de los aceites de oliva. ● Concordancia de las características organolépticas con el producto catado. ● Valoración de la relación calidad/ precio. ● Caracterización de las regiones productoras y sus países de origen. ● Variedades. Descriptores organolépticos asociados a las variedades de aceituna. ● Técnicas de cultivo. Influencia en las características organolépticas. Factores geográficos. ● Cosecha. Influencia del clima. ● Características organolépticas de los aceites de oliva virgen. ● Denominaciones de origen. Normativa de aplicación. Denominaciones de Origen en Andalucía. Legislación. Variedades más representativas y atributos organolépticos. ● Adopción de una actitud abierta e innovadora ante otros productos, variedades y regiones productoras. <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cata de aceites de diferentes calidades: AOVE, AOV, oliva. ▪ Cata de aceites de diferentes variedades: hojiblanca, picual, arbequina, pajarero... ▪ Cata de aceites de diferentes tipos de cultivo: extensivo, intensivo, superintensivo, ecológico... ▪ Cata de aceites para análisis de la evolución de AOVES a lo largo del 		



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

tiempo.

- Cata de aceites de diferentes DO andaluzas: DO Aceites de Lucena, DO Priego, DO Baena, DO Sierra Mágina...

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:

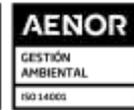
- Caracterización de los materiales e instalaciones utilizados en el análisis sensorial y su influencia.
- La metodología empleada en el análisis organoléptico.
- Relación de las características organolépticas del producto con su calidad.
- Relación de las características sensoriales con la materia prima y el origen geográfico.



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL	NIVEL: 1º GM	CURSO: 2024/25	
<p>3.- La cata de vinos (<u>Objetivo</u>: a, k, u ; <u>Competencia</u>: j, o, p)</p>	<p>RA</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>44.24%</p>	<p>CE</p> <p>c,d,g,i</p> <p>c,f,g,h,i</p> <p>a,b,c,d,f,g,h</p> <p>a,b,c,d,e,f,g</p>	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Útiles y accesorios de cata. Copas. ● Vocabulario técnico. ● Descripción de los componentes de los vinos. Relación de las características organolépticas. ● Metodología de la cata de vinos y otras bebidas. Fases. ● Registro de las sensaciones organolépticas en fichas de cata y hojas de perfil. ● Evolución del concepto de calidad en aceites de oliva, vinos y otras bebidas. ● Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes, calidad de las materias primas y sistema de elaboración. ● Influencia del almacenamiento y conservación en bodega. ● Valoración del estado de conservación de los productos. ● Defectos organolépticos originados en el proceso productivo. ● Evolución de los vinos y otras bebidas en el tiempo. ● Concordancia de las características organolépticas con el producto catado. ● Valoración de la relación calidad/ precio. ● Caracterización de las regiones productoras y sus países de origen. Variedades. ● Descriptores organolépticos asociados a las variedades de aceituna y uva. ● Técnicas de cultivo. Influencia en las características organolépticas. Factores geográficos. ● Cosecha. Influencia del clima. ● Características organolépticas de los aceites de oliva virgen, vinos y otras bebidas. ● Denominaciones de origen. Normativa de aplicación. Denominaciones de Origen en Andalucía. Legislación. Variedades más representativas y atributos organolépticos. ● Adopción de una actitud abierta e innovadora ante otros productos, variedades y regiones productoras. 			



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

Destrezas a trabajar (prácticas)

- Cata de vinos jóvenes blancos, rosados y tintos.
- Cata de vinos monovarietales y coupage.
- Cata de vinos con diferentes concentraciones de dulzor: seco, semiseco, abocado, semidulce, dulce.
- Cata de vinos con diferentes sistemas de producción para apreciar la evolución: joven, fino, amontillado, oloroso...
- Cata de vinos de diferentes Denominaciones de Origen.
- Cata de vinos de diferentes sistemas de producción: ecológicos, biodinámicos.
- Cata de vinos de diferentes orígenes geográficos: vinos volcánicos.
- Cata de vinos espumosos.
- Cata de otras bebidas (sidra y cerveza). Cata interdisciplinar con el módulo de materias primas y productos en la industria oleícola, vitivinícola y de otras bebidas.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:

- Caracterización de los materiales e instalaciones utilizados en el análisis sensorial y su influencia.
- La metodología empleada en el análisis organoléptico.
- Relación de las características organolépticas del producto con su calidad.
- Relación de las características sensoriales con la materia prima y el origen geográfico.



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL	NIVEL: 1º GM	CURSO: 2024/25
------------------------------------	---------------------	-----------------------

Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V)	Centro Educativo en alternancia	Empresa en alternancia
	13 enero – 7 abril JUEVES Y VIERNES	13 enero – 7 abril LUNES MARTES MIÉRCOLES
16 septiembre – 12 enero		
RA 1a,b,h,f RA 2 a,d,e	RA 1 c,d,e,g,i RA 2 b,c,f,g,h,i RA 3 a,d RA 4 a,b,c,d,e,f,g	RA 3 b,c,e,f,g,h

ACTIVIDAD DEL MÓDULO A REALIZAR EN LA EMPRESA

ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Realiza el análisis sensorial del aceite	1. Realiza la cata de aceite para apreciar la calidad de la materia prima con la que se ha elaborado.	3	3.b, 3.h
	2. Realiza la cata de aceite para clasificarlo como AOVE, AOV o lampante.	3	3.e
	3. Realiza la cata de aceites defectuosos para identificar distintos atributos negativos.	3	3.f
	4. Realiza la cata de aceites en distintas etapas del proceso productivo para apreciar su evolución a lo largo del mismo.	3	3.g



ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Realiza el análisis sensorial del vino	1. Realiza la cata de vino para apreciar la calidad de la materia prima con la que se ha elaborado.	3	3.b, 3.h
	2. Realiza la cata de diferentes vinos (jóvenes, crianza biológica, crianza oxidativa...) para identificar la influencia del sistema de elaboración.	3	3.c
	3. Realiza la cata de vinos defectuosos para identificar distintos atributos negativos.	3	3.f
	4. Realiza la cata de vinos en distintas etapas del proceso productivo para apreciar su evolución a lo largo del mismo.	3	3.g

8. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.

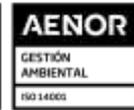
8.1. Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)

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.

8.2. Estrategias Metodológicas

El objetivo principal de la metodología es facilitar y favorecer los procesos de aprendizaje de los alumnos, la cual debe basarse en los siguientes principios metodológicos:

- **Aprendizaje significativo** adaptando al conocimiento previo y la motivación del grupo.
- **Enseñanza activa y constructivista** mediante trabajo individual y en grupo.
- **Aprender de forma cooperativa** fomentando la participación de todo el grupo, utilizando técnicas de aprendizaje cooperativo en entornos virtuales y presenciales
- **Desarrollo de habilidades TIC.** Se potenciará el desarrollo de habilidades TIC



desarrollando la actividad docente con la máxima implicación de los recursos web disponibles, manejo de office, programas informáticos....

- **Enfoque competencial** aplicando el aprendizaje a situaciones concretas de la actividad laboral.
- **Individualización.** Se potencia la respuesta de la responsabilidad individual ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos, de acuerdo con las características de cada alumno para fomentar la autonomía personal y la iniciativa.
- **Socialización.** Se trata de fomentar la valoración del trabajo en equipo a través de actividades en grupo donde se realicen un reparto de funciones y responsabilidades.
- **Creatividad.** Se pretende potenciar los recursos personales de ingenio, indagación e invención de soluciones a los problemas propuestos.
- **Metodologías innovadoras y activas** que contextualizan el aprendizaje, que son inclusivas y atienden a la diversidad de alumnado. En el marco de la programación destacan las siguientes: Aprendizaje basado en proyectos y tareas, aprendizaje cooperativo y tutoría entre iguales, gamificación, Aula invertida, utilización de recursos, herramientas y artefactos digitales. (classroom, correo electrónico...), aprendizaje basado en problemas (rutinas de pensamiento).

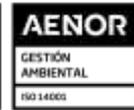
Todos estos principios, considerados en su conjunto, implican la utilización de una metodología flexible que pueda adaptarse a los distintos alumnos, así como a los recursos y medios disponibles. Las metodologías utilizadas para activar los procesos cognitivos serán

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

Esta metodología pone el énfasis en la resolución de problemas, en el descubrimiento de los nuevos aprendizajes, en el establecimiento de nuevas relaciones e interconexiones entre los contenidos, etc. tareas que promuevan procesos de construcción de conocimiento realmente significativos y motivadores para el alumnado.

Además, y teniendo en cuenta que pretendemos desarrollar Competencias:

- Se potenciará una metodología investigadora, en la que el alumno/a, sea el descubridor de su propio aprendizaje (búsqueda de información, análisis y aplicación de lo aprendido).
- Contextualización de los aprendizajes, puesto que no hay competencias sin un contexto o situación real en la que se pueda aplicar. Para ello se presentarán las tareas en situaciones lo más similares al ámbito laboral, a través de la realización de supuestos prácticos.
- Se favorecerá el trabajo en grupo realizando actividades en las que todos se sientan implicados, así como exposiciones de los estudios realizados para comunicar la información obtenida, y fomentando el uso de las nuevas tecnologías.
- Clases teóricas. Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos. El

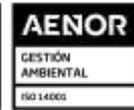


profesor/a hará una exposición de la Unidad. desarrollando todos los contenidos de carácter teórico en el aula de teoría, acompañándose de los recursos didácticos y medios audiovisuales disponibles: presentaciones, fotografías, videos, etc. Las unidades explicadas quedarán subidas a classroom para que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

- El profesor/a utilizará la estrategia adecuada para hacer que los periodos de exposición teórica sean participativos, por lo que creará debates sobre lo que se esté exponiendo.
- Los alumnos deberán estudiar la unidad de los apuntes y material complementario que le proporcione la profesora. Este estudio deberán realizarlo los alumnos en tiempo fuera del horario escolar.
- Para explicar las catas, se utilizará el método demostrativo.
- El profesor/a cuidará de que los alumnos utilicen las herramientas y material adecuado para el desarrollo de cada práctica, haciendo hincapié en que el trabajo se realice en las mejores condiciones de seguridad e higiene posibles.
- El profesor/a estará atento a todos los requerimientos de los alumnos para ayudar a resolver las dudas técnicas y los problemas de convivencia, que puedan ir surgiendo. Observará y tomará nota para hacer un seguimiento del alumnado en el cuaderno del profesor.
- El profesor/a ayudará a clarificar las dudas que se produzcan y se asegurará que el alumno “sabe lo que hace” y “por qué lo hace”.
- El profesor/a utilizarán los medios oportunos para comprobar si el alumnado ha adquirido los resultados de aprendizaje del módulo.
- Se favorecerá el trabajo en grupo, realizando actividades en las que todos se sientan implicados, así como exposiciones de los estudios realizados para comunicar la información obtenida, siempre y cuando se pueda respetar la distancia requerida, en caso de realizar trabajos en grupo donde no se pueda respetar la distancia se fomentará el uso de nuevas tecnologías como videoconferencias.
- Al final de cada práctica, el alumno deberá realizar una memoria con los datos obtenidos en soporte digital sobre lo realizado. Todas las prácticas realizadas en un trimestre deben ser entregadas a la profesora para su evaluación. Los puntos que deben recoger el trabajo serán entregados al alumnado por la profesora
- El profesor/a ayudará en todo momento al desarrollo del trabajo en grupo (COOPERACIÓN). Cada cierto tiempo propiciará un debate con los alumnos para analizar el funcionamiento del curso y sacará conclusiones para incluir mejoras de funcionamiento en futuras revisiones de la programación.

Durante la **estancia dual** en la empresa y para favorecer un aprendizaje autónomo del alumno se contará con una serie de actividades prácticas, el profesor acaba siendo un mero guía y supervisor de las mismas, aprovechando las oportunidades que el alumnado tendrá de poner en marcha todo lo aprendido. En definitiva, considerar al alumnado como responsable, autónomo, comprometido con su aprendizaje, crítico y que valora el esfuerzo personal en la consecución de unos logros, en este caso la superación del módulo.

Este planteamiento será flexible y se irá adaptando según la evolución del alumnado en la empresa y las valoraciones aportadas por el tutor laboral, implica por tanto que el alumnado



debe tener:

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

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

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

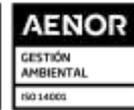
B) Pruebas escritas, que puede constar de las siguientes partes:

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

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

C) Portfolio de cata, trabajo que presentará el alumnado al final de cada trimestre en formato de cuaderno de cata y donde incluirán todas las catas y pruebas que hayamos realizado en las distintas sesiones. Si el alumno/a no asiste a la cata o prueba de ese día no puede entregar la actividad correspondiente al día que ha faltado. En el punto 10.2 se especifica la rúbrica para evaluar el portfolio.

D) Exposiciones orales. Trabajo que presentará al alumnado ante el resto de compañeros y compañeras como material para evaluar ciertos criterios de evaluación. En el punto 10.2 de la programación se especifica la rúbrica para evaluar el portfolio.



9. MATERIALES DIDÁCTICOS

En cuanto a materiales didácticos teóricos, la profesora realizará los temas en formato PowerPoint que subirá a Classroom, utilizando bibliografía de diferentes fuentes, tales como:

- Sumillería. Daniel Galy. Editorial Paraninfo.
- Recursos Digitales del módulo de Análisis Sensorial de la Junta de Andalucía.
- Recursos del catálogo científico-tecnológico del IFAPA.
- Material elaborado por el Departamento.

9.1. OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

Material específico de cata:

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

Recursos didácticos:

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

10. EVALUACIÓN: CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, HERRAMIENTAS Y RECUPERACIÓN



10.1.

Criterios de calificación

La **Orden de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forman parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, debe ser la base de los criterios de calificación del módulo.

En su Artículo 2, de las Orden de 29 de septiembre nombra las bases de la evaluación del alumnado:

- Evaluación continua.
- Enseñanza presencial.
- Evaluación por medio de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación que dicta la Orden que regula el Ciclo.

La calificación integrará la valoración del centro y de la empresa, y será responsabilidad final del equipo docente y el centro de formación. **Por tanto, para superar el módulo deben superarse todos los RA con una calificación igual o superior a 5.**

La **calificación de los módulos profesionales** se expresará en **valores numéricos de 1 a 10**, sin decimales. El redondeo se efectuará a la cifra entera inmediatamente superior. Cuando la cifra decimal sea igual o superior a 0.5 siempre que la nota del módulo sea superior a 5, excepto cuando la nota alcanzada no llegue a 5.

- Para superar el módulo, el alumnado debe obtener una evaluación positiva del mismo. **Se consideran positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos** la calificación será un número entero sin decimales tanto en las evaluaciones informativas como en la evaluación final. y siempre y cuando la calificación global sea igual o superior a 5, en caso contrario, se tomará la parte entera de la calificación obtenida, es decir si calificación global obtenida 4.8, la nota en evaluación es un 4 ya que no alcanza el 5.
- El **tutor laboral** valorará como «superado» o «no superado» cada resultado de aprendizaje y realizará una **valoración cualitativa** de la estancia del alumno o alumna y sus competencias profesionales y para la empleabilidad. **El o la docente, el formador formadora, o la persona experta responsable de cada módulo profesional ajustará su evaluación, y posterior calificación, en función del informe de la formación en empresa.**
- La nota final se obtendrá una vez evaluados todos los RESULTADOS DE APRENDIZAJE del módulo, y se calcula multiplicando la nota obtenida en cada Resultado de aprendizaje por la ponderación establecida en esta programación.
- Se evaluará la adquisición de los contenidos asociados a los resultados de aprendizaje a través del desarrollo de las distintas unidades trabajo, prácticas y realización de estancia en empresa atendiendo a los criterios de evaluación con su peso correspondiente.
- La calificación informativa trimestral corresponderá a la ponderación de los criterios de evaluación y RA impartidos y evaluados hasta el momento de la evaluación.
- La valoración y/o nota de cada RA es resultado de:



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

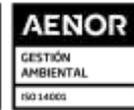
NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

- Valorar de forma individual los conceptos teóricos alcanzados por el alumno/a, usando para ello pruebas de evaluación, actividades y/o trabajos.
- Valorar los procesos mediante supuestos prácticos resueltos por el alumnado.
- Observación del alumno con el fin de valorar el grado cumplimiento de la normativa establecida en el plan de centro.
- Comprobar la destreza, conocimiento de procedimientos y desarrollo de los mismos mediante pruebas prácticas.
- Realización de la estancia en la empresa
- Nota total del módulo=R1x25%+R2x25%+ R3x25%+ R4x25%

A continuación, se muestran las **rúbricas de evaluación** empleadas para la calificación de las exposiciones orales y el portfolio de cata:

ITEM	MUY BIEN (10-9)	BIEN (8-7)	REGULAR (6-4)	INSUFICIENTE (3-1)
Contenido (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
Expresión (20%)	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
Formato (10%)	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



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

Expresión corporal y contacto visual (10%)	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
Tiempo (10%)	Se ajusta perfectamente al tiempo establecido para la exposición.	-	Se excede/no alcanza el tiempo establecido para la exposición.	-
Bibliografía (10%)	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

RÚBRICA CORRECCIÓN PROFOLIO DE CATA

	EXCELENTE 10	MUY BUENO 9-8	BUENO 7-6	REGULAR 5-4	DEBE MEJORAR 3-2-1
FICHA DE CATA (40%)	Es la ficha utilizada es la correcta, está limpia, todos los campos rellenos con claridad y con coherencia.	Es la ficha utilizada es la correcta, está limpia, falta algún campo por rellenar pero lo que está relleno es coherente.	LA ficha utilizada es correcta, los campos están incompletos y hay algunos errores, se presenta sucia y no está clara	la ficha entrega no es correcta, la mayoría de los campos no está rellenos y presenta varios errores	La ficha tiene muy pocos campos rellenos, presenta muchos errores o ha sido entregada



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

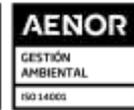
Vocabulario (30%)	Utiliza un vocabulario variado y adecuado, Introduce términos nuevos y vistos en clase y no se limita a vocabulario básico	Utiliza un vocabulario adecuado. Introduce algunos términos nuevos aunque en alguna ocasión puntual no son correcto	Utiliza poco vocabulario técnico y en algunas ocasiones no es el adecuado a lo que intenta expresar	Apenas ha utilizado vocabulario técnico, el vocabulario no es acorde a las características del vino	No entrega la ficha de cata o lo que entrega utiliza un vocabulario básico nada técnico o es incorrecto.
Orden y limpieza durante la cata (30%)	Trabaja siempre de forma ordenada durante la cata, limpia todo el material utilizado (copas, sacacorchos...) y los deja en su lugar.,	Casi siempre Trabaja de forma ordenada durante la cata, limpia todo el material utilizado (copas, sacacorchos...) y los deja en su lugar.	En algunas ocasiones no ha trabajado de forma ordenada durante la cata, no ha limpiado el material utilizado y los deja en su lugar.	En varias ocasiones no Trabaja de forma ordenada durante la cata, frecuentemente no limpia el material utilizado (copas, sacacorchos...) y los deja en su lugar.	No Trabaja de forma ordenada durante la cata, ni limpia el material utilizado (copas, sacacorchos ...) y los deja en su lugar...

10.2.

Criterios de evaluación

Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	<u>Ponderación sobre la nota final</u>	Unidades de trabajo	Evaluación
RA 1	a,b,h,f	11.11	1	1 ^a
RA 1	c,d,e,g,i	8.33	2	2 ^a
RA 1	c,d,g,i	5.56	3	3 ^a
RA 2	a,d,e	8.33	1	1 ^a
RA 2	b,f,g,i,h	8.33	2	2 ^a
RA 2	c,f,g,h,i	8.34	3	3 ^a
RA 3	a,b,d,e,f,g,h	12.5	2	2 ^a
RA 3	a,b,c,d,f,g,h	12.5	3	3 ^a
RA 4	a,b,f,g	7.16	2	2 ^a
RA 4	a,b,c,d,e,f,g	17.84	3	3 ^a
		100%		



10.3. Instrumentos

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

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

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

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

C) Portfolio de cata, trabajo que presentará el alumnado al final de cada trimestre en formato de cuaderno de cata y donde incluirán todas las catas y pruebas que hayamos realizado en las distintas sesiones. Si el alumno/a no asiste a la cata o prueba de ese día no puede entregar la actividad correspondiente al día que ha faltado.

D) Exposiciones orales. Trabajo que presentará al alumnado ante el resto de compañeros y compañeras como material para evaluar ciertos criterios de evaluación.

E) Actividad en la empresa, mediante la valoración cualitativa y el informe del tutor laboral.

10.4. Medidas de Recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación, una por evaluación, y una final con el total de los contenidos no superados en el periodo de recuperación durante el mes de junio.

Los alumnos que tengan **resultados de aprendizaje no superados, es decir, con una calificación inferior a 5,** podrán recuperarlos o al final de cada evaluación o a principio de la siguiente, realizando las actividades de recuperación propuestas que pueden consistir en trabajos, una prueba teórica (en el caso de que no haya superado criterios de evaluación asociados a contenidos teóricos) o una prueba práctica (en el caso de que no haya superado criterios de



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

evaluación asociados a contenidos prácticos) o bien combinación de varias actividades en función de los criterios que no hay conseguido superar.

La fecha de las distintas pruebas y actividades de recuperación será propuesta por la profesora al final de cada evaluación, durante el primer mes de la siguiente evaluación, o bien, para final del curso, según estime oportuno.

Si la evaluación suspensa fuese la tercera, y por distintos motivos no hubiese tiempo para la recuperación, el alumno deberá presentarse a la prueba final de junio.

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

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

El Proceso final de la Evaluación

El alumno/a que no supere la evaluación ordinaria, participará en un proceso de evaluación final, a realizar en el mes de junio, que constará de una o más de las siguientes partes en función de los criterios de evaluación no alcanzados.

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

11. INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.

Indicadores enseñanza:

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

- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. Tiene que ser superior al 85%.
- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. Tiene que ser superior al 90%.
- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a



clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. Tiene que ser superior al 90%.

- **Alumnado aprobado: también se expresa en porcentaje.** Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase.
- C.F.M.: 65%

Indicadores de la práctica docente:

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

- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*). *Se utiliza la aplicación classroom para trabajar los temas, subir las actividades y realizar las correcciones. Utilizamos presentaciones en el aula en powerd point, genially y canva, utilización de ordenador para redactar las prácticas, hojas de cálculo realizadas por el alumnado.....*
- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, gamificación, uso de otros espacios, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se utiliza gamificación para repasar las unidades mediante kahoot, visual thinking,.....

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

12.1. DETECCIÓN.

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

Detección en las evaluaciones trimestrales. Las evaluaciones trimestrales tienen un carácter formativo y orientativo del proceso educativo del alumnado. En esta línea, al analizar sus progresos y resultados académicos en los distintos ámbitos, áreas y materias con respecto a los objetivos y competencias,



también se pueden apreciar indicios que pueden llevar a la decisión de tomar medidas para atender al alumnado NEAE.

12.2. ACTUACIONES.

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

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

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

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

- Alumnado con altas capacidades intelectuales

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

- Alumnado que presenta necesidades educativas de apoyo especiales

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

- Que el tutor hable con los alumnos para ver la situación actual de necesidades.
- Colocar a los alumnos con dificultades específicas de atención lo más cerca posible de la pizarra y del profesor.
- Consultar al alumno de formas continua, para detectar el grado de adquisición de contenidos.
- Agrupación de este alumnado con otros alumnos más capaces que le puedan facilitar estas tareas.
- Hacer una supervisión más directa de las tareas dentro de las posibilidades con las que se cuentan en los Ciclos Formativos.



MATERIA: ANÁLISIS SENSORIAL

NIVEL: 1º GM

CURSO: 2024/25

- Dar más tiempo en los exámenes y explicarle más detenidamente las preguntas.
- Dar más tiempo a la hora de la ejecución de las prácticas.
- Intensificar la comunicación con la familia.

En el caso de que se presente un alumno/a con necesidades de apoyo educativo específica se tomarán las medidas oportunas consensuadas con el departamento de orientación. Siempre teniendo en cuenta que el alumno/a tiene que alcanzar unos Resultados de Aprendizaje establecidos, y que son necesarios para desarrollar su trabajo una vez finalizada su formación.

13. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

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

Para evaluar la programación se establecerán tres niveles de control:

- La evaluación del profesor de su propia intervención. Esto es posible mediante el análisis crítico de los resultados de las distintas pruebas realizadas por los alumnos en el curso de su proceso de aprendizaje. Con los datos así obtenidos, el profesor cuestionará la temporalización, fases, profundidad de contenidos, adecuación de las realizaciones prácticas, de los medios empleados y de cualquier otro factor determinante, por él dispuesto, que sea susceptible de mejora. El profesor también recogerá la opinión de los alumnos.
- La evaluación interna del Dpto. con la participación de todos los profesores que imparten clases en el Ciclo. Se coordinarán actuaciones a tenor de los resultados; se ponderará el ritmo de cumplimiento de la programación en varios momentos del curso, proponiendo medidas correctoras si fuera menester.
- Por último, el contraste entre los objetivos alcanzados en sus distintos grados, en comparación con el referente productivo proporcionarán al equipo docente ideas útiles para la modificación del proceso educativo.

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