



FAMILIA PROFESIONAL:
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



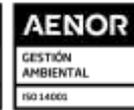
CICLO FORMATIVO:
ACEITES Y VINOS

CURSO: 2024/2025



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

1. **CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO.**
2. **PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.**
3. **OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO** (*Enumerarlos estableciendo un orden numérico*)
4. **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES** (*Recoger en cada competencia sus iniciales*)
5. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) //CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (*Enumerarlos estableciendo un orden numérico*).
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** (Incluir los instrumentos de evaluación que se utilizarán).
 - 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** (*Especificar rúbricas de evaluación*).
 - 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.**



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

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

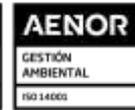
El IES Emilio Canalejo Olmeda es un centro educativo en el que se imparten las enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y ciclos formativos de diferentes grados (Básico, Medio y Superior), contando con cinco familias profesionales.

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 a las diferentes enseñanzas y la formación del alumnado. Si algo caracteriza al claustro de profesorado



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

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



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

| ANÁLISIS DEL ALUMNADO | |
|---|---|
| Número de alumnos | 6 |
| Estudios Previos | <i>5 alumnos vienen de la ESO y una alumna de la FP Básica</i> |
| Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.) | <i>Una alumna presenta una discapacidad intelectual leve. No hay alumnos repetidores</i> |
| VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO | |
| Proyectos y Planes educativos del centro | <ul style="list-style-type: none"> ● PROGRAMA CIMA ● Promoción de hábitos de vida saludable ● Alimentación saludable ● Educación emocional. ● Actividad física y deporte. ● Educación afectivo sexual. ● Educación ambiental para la sostenibilidad/ALDEA ● +Cambio climático ● +Huertos escolares ● Biodiversidad y geodiversidad ● Educación para la circularidad. ● -STEAM ● +Pensamiento computacional ● +Programación y robótica ● +Investigación científica ● +Ciberseguridad ● +Investigación científica ● +Big data: Javier Mejías ● +Inteligencia artificial ● +Razonamiento matemático ● -Arte, cultura y creatividad ● +Cine ● +Teatro ● +Artes plásticas y diseño gráfico ● +Patrimonio andaluz ● -Educomunicación ● +Comunicación escrita y creatividad literaria ● +Radio escolar ● -Innovación social y educación para el desarrollo ● +Emprendimiento educativo |



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

| | |
|---------------------------------------|---|
| Ciclo Formativo: | FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL EN ACEITES Y VINOS |
| Módulo Profesional: | 0318 ELABORACIÓN DE VINOS |
| Grupo: | 1º GMAV |
| Horas del Módulo: | Nº horas: ANUALES (HORAS SEMANALES ; SEMANAS) 224 h (7h/semana; 32 semanas) |
| Ud. Competencia asociadas | UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales |
| 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 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. • GRADO MEDIO 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 | Especialidad: 214 OPERACIONES Y EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Nombre: RAFAEL F. SÁNCHEZ MOHEDANO |



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

3. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

(Enumerarlos estableciendo un orden alfanumérico)

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- e) Controlar las fermentaciones vínicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- g) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- h) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.
- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Complimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- n) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

(Recoger en cada competencia sus iniciales).

- c) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- d) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- e) Controlar las fermentaciones vínicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- i) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- j) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.
- m) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- n) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- o) Complimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- p) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) //CRITERIOS DE EVALUACIÓN
(Enumerarlos estableciendo un orden numérico).

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Relacionados con el módulo) | CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Enumerarlos estableciendo un orden). |
|---|--|
| <p>RA1 Realiza las operaciones prefermentativas describiendo sus fundamentos</p> | <p>a) Se han identificado las operaciones prefermentativas, relacionándolas con las características de la materia prima. b) Se han identificado los equipos e instalaciones de recepción, tratamientos mecánicos de la uva y obtención del mosto. c) Se han acondicionado y preparado las instalaciones para la elaboración. d) Se han manejado y regulado los equipos de recepción, selección, descarga, tratamientos mecánicos de la uva y encubado, realizando el mantenimiento de primer nivel. e) Se ha sulfitado en el momento y dosis adecuadas. f) Se han reconocido las características del mosto y establecido las variables del proceso en la obtención de mostos concentrados. g) Se han regulado las condiciones y equipos para el desfangado de los mostos. h) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. i) Se han realizado las correcciones necesarias según los criterios establecidos. j) Se ha registrado y archivado la información obtenida durante el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad. k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en el manejo de maquinaria, equipos e instalaciones.</p> |
| <p>RA2 Conduce los procesos de fermentación alcohólica y maceración describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.</p> | <p>a) Se han descrito las diferencias entre maceración y fermentación alcohólica. 10% b) Se han reconocido las técnicas que favorecen la maceración y su influencia en la calidad del vino. c) Se han dosificado las levaduras seleccionadas, productos auxiliares y otros, en las condiciones especificadas en los manuales de procedimiento. d) Se ha controlado que los parámetros de fermentación y maceración se mantienen dentro de los límites establecidos. e) Se han efectuado las operaciones de refrigeración, bazuqueos, remontado y otras. f) Se ha determinado la duración del encubado en función del tipo de vino que se va a obtener, estado de la materia prima y de las condiciones técnicas de la bodega. g) Se ha realizado el descube, prensado y trasiegos en el momento y la forma indicados. h) Se han realizado los controles analíticos y organolépticos durante el proceso aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones. i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso. j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.</p> |
| <p>RA3 Controla la fermentación maloláctica relacionando las variables del proceso con las características del producto final.</p> | <p>a) Se ha determinado la idoneidad de la fermentación maloláctica y su influencia en la calidad del vino. b) Se han identificado los agentes responsables y los factores que influyen en su desarrollo. c) Se han identificado las ventajas e inconvenientes del uso de bacterias lácticas comerciales para el desarrollo de la fermentación maloláctica. d) Se han identificado las desviaciones o alteraciones de los vinos durante la fermentación maloláctica. e) Se han realizado los análisis básicos para el seguimiento y control final de la fermentación maloláctica aplicando las medidas correctoras. f) Se han reconocido otras alternativas tecnológicas. g) Se ha trasegado y sulfitado el vino. h) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.</p> |



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

| | |
|--|--|
| <p>RA4 Estabiliza los vinos, justificando los métodos y productos empleados.</p> | <ul style="list-style-type: none"> a) Se han reconocido los enturbiamientos, precipitaciones y alteraciones en los vinos y otras bebidas. b) Se han caracterizado los productos clarificantes, el modo de empleo y los factores que influyen en la clarificación. c) Se han realizado los ensayos de clarificación para determinar el tipo de clarificante y la dosis que se debe aplicar. d) Se han preparado y adicionado los clarificantes elegidos según el protocolo establecido para cada producto. e) Se han caracterizado las materias filtrantes y los diferentes sistemas de filtración. f) Se han realizado las operaciones de preparación de los filtros. g) Se ha filtrado el producto obtenido controlando los parámetros y aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones. h) Se ha realizado la estabilización tártrica de los vinos. i) Se han identificado los métodos de estabilización biológica. j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos. |
| <p>RA5 Efectúa el acabado y crianza de los vinos relacionando las técnicas de envejecimiento con el producto que se va a obtener.</p> | <ul style="list-style-type: none"> a) Se ha valorado la idoneidad de un vino para su crianza según sus características organolépticas y analíticas. b) Se ha reconocido la influencia del tipo de bodega y de las condiciones ambientales en la crianza. c) Se han controlado y regulado las condiciones ambientales de la nave de crianza. d) Se han realizado los trasiegos, rellenos, correcciones y otras operaciones durante la crianza. e) Se han realizado los controles básicos para conducir el proceso de crianza. f) Se han identificado los riesgos durante la crianza. g) Se han descrito los métodos alternativos a la crianza en bodega. h) Se han realizado los «coupages» según las especificaciones establecidas. i) Se han reconocido los factores que influyen en el envejecimiento en botella. j) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad. k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales. |
| <p>RA6 Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> a) Se ha reconocido la normativa que define la elaboración de los distintos productos. b) Se han identificado las características de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos. c) Se han detallado los métodos de elaboración de vinos espumosos. d) Se ha identificado la maquinaria específica para la estabilización y envasado de los vinos espumosos. e) Se han determinado las condiciones para la pasificación de la uva. f) Se han reconocido los métodos de elaboración de vinos dulces y licorosos. g) Se han reconocido las características específicas que se requieren para la elaboración de vinos generosos. h) Se han identificado las diferencias entre la crianza oxidativa y la crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos. i) Se han realizado las operaciones específicas para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros. |



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

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

| | BLOQUE TEMÁTICO | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO | TEMPORALIZACIÓN |
|---------------|--|-------------------|--|-----------------|
| 1ª EVALUACIÓN | 1 | 1 | OPERACIONES PREFERMENTATIVAS | 45 |
| | | 2 | FERMENTACIÓN ALCOHOLICA | 26 |
| | | | | |
| | | | | |
| | Nº DE HORAS EN EL INSTITUTO | | | 84 |
| | Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA | | | |
| 2ª EVALUACIÓN | 2 | 3 | ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS | 30 |
| | 3 | 4 | ACABADO Y CRIANZA DE LOS VINOS | 30 |
| | | | | |
| | | | | |
| | Nº DE HORAS EN EL INSTITUTO | | | 3 |
| | Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA | | | 60 |
| 3ª EVALUACIÓN | 3 | 4 | ACABADO Y CRIANZA DE LOS VINOS | 10 |
| | | 5 | FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA | 20 |
| | | 6 | VINOS ESPUMOSOS, GENEROSOS, DULCES, LICOROSOS Y ECOLÓGICOS | 25 |
| | | | | |
| | Nº DE HORAS EN EL INSTITUTO | | | 45 |
| | Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA | | | 10 |
| TOTAL HORAS: | | | 224 | |

El alumnado permanecerá en la Empresa realizando su formación DUAL en el periodo comprendido entre el 13.01.25 y el 07.04.25.



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

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. OPERACIONES PREFERMENTATIVAS</p> <p>Objetivos: a), b), c), k), l), m), o), p), q). Competencias: a), b), k), ñ), o)</p> | <p>1</p> <p>20%</p> | <p>a), b), c), d), f), g), h), i), j), k)</p> |
| <p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistemas de elaboración. Operaciones prefermentativas. Vino blanco, vino tinto, vino rosado y otros. - Limpieza, regulación y preparación de instalaciones y maquinaria. Depósitos, equipos de frío, tolva, sinfín, estrujadora, despalilladora, bomba de vendimia, conducciones, válvulas. - Recepción. Selección. Transporte en cajas, mesas de selección. Toma de muestras, descarga, despalillado, estrujado y encubado. - Controles básicos en la recepción. Peso, grado probable, acidez, estado sanitario. Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, parcela y otros). - Encubado. Modos operativos. Encubado por gravedad. - Anhídrido sulfuroso. Definición, propiedades e importancia. Formas de añadirlo. Dosis. - El mosto. Concentración de mostos. Tipos. Sistemas de elaboración. - Desfangado en vinos blancos y rosados. Tipos. Dinámico (filtro de vacío, centrífuga, flotación) y estático. - Determinaciones básicas en el encubado. Densidad, masa volúmica, grado probable, acidez total y otros. - Interpretación de resultados y realización de correcciones (acidez, grado, taninos). - Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en bodega. <p>Prácticas relacionadas con los contenidos Elaboración de vino blanco, rosado y tinto</p> | | |



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

| | RA | CE |
|---|----------------------------|--|
| <p>2. FERMENTACION ALCOHOLICA</p> <p>Objetivos: a), b), c), k), l), m), o), p), q). Competencias: a), b), k), ñ), o)</p> | <p>2</p> <p>16%</p> | <p>a), b), c) d), e), f), g), h), i), j)</p> |
| <p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fermentación alcohólica. Factores que influyen. Control. Desviación. - Maceración. Controles. Índices de color y de compuestos fenólicos. Maceración prefermentativa, maceración pelicular. Criomaceración. Uso de la nieve carbónica. - Selección, adición y empleo de levaduras. LSA. (levaduras comerciales). Adición de nutrientes y activadores de fermentación. - Los compuestos polifenólicos y su influencia en la calidad de los vinos tintos. - Encubado. Criterios de aplicación. Tipo de vino, estado de la materia prima, tipo y número de depósitos. Duración. - Operaciones que favorecen y controlan la maceración. Remontados, bazuqueos, maceración postfermentativa, refrigeración y otros. - Los problemas fermentativos. Ralentizaciones y paradas de fermentación. Riesgos, causas, soluciones y prevención. <p>Prácticas relacionadas con los contenidos</p> | | |

| | RA | CE |
|--|----------------------------|---|
| <p>3. ESTABILIZACIÓN DEL VINO</p> <p>Objetivos: <i>h</i> Competencias: g)</p> | <p>4</p> <p>16%</p> | <p>a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)</p> |
| <p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Controles básicos en el vino descubado. Grado alcohólico, acidez total, acidez volátil, azúcares reductores, parámetros de color, anhídrido sulfuroso y otros. - Prensado. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto. Trasiegos. - Parámetros analíticos y organolépticos básicos en el vino descubado. Medidas correctoras. - Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica. Empleo de enzimas de extracción. Adición de taninos. Chips. Microoxigenación. - Registro y archivo de información obtenida en el desarrollo del proceso. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales. Riesgos del dióxido de carbono. - Enturbiamientos, precipitados, quiebras y otras alteraciones. - Fundamentos de la estabilización coloidal. - Clarificación. Productos clarificantes. Efectos. Dosis. Preparación. Factores que influyen. Ensayos y protocolo de clarificación. Control de la estabilidad coloidal. - Filtración. Fundamentos. Tipos de filtración (profundidad, superficie, tangencial). | | |



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

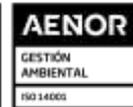
| | | |
|--|--------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Materias filtrantes y sistemas de filtración. Tierras, placas, cartuchos lenticulares, bujías, vacío de membrana, tangenciales y otros. Caracterización. - Manejo de los filtros. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación. - Control de los parámetros de filtración (caudal, presión, limpidez) y del estado de las materias filtrantes (punto de burbuja, test de integridad). - Centrifugación. Aplicaciones tecnológicas. - Tratamientos para la estabilización tártrica. Frío, ácido metatártrico, manoproteínas, otros en fase de experimentación. Alternativas tecnológicas. - Estabilización biológica. Métodos tecnológicos. Flashpasteurización. Filtración amicrobica. Influencia en la calidad de los vinos. - Correcciones y acondicionado físico-químico de los vinos. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos. <p>Prácticas relacionadas con los contenidos</p> | | |
| | RA | CE |
| <p style="text-align: center;">4. ACABADO Y CRIANZA DEL VINO</p> <p>Objetivos: h), i), n), o) Competencias: g), h), j), l), n)</p> | 5 16% | a), b), c), d) e), f), g), h), i), j), k) |
| <p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Parámetros analíticos y características organolépticas de los vinos destinados a crianza. - El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas. Tratamientos térmicos de la madera y su influencia en las características organolépticas. - Fenómenos físico-químicos durante la crianza. - Condiciones ambientales de la nave de crianza. Humedad. Temperatura. - Operaciones durante la crianza. Llenado, trasiegos, rellenos, correcciones y otros. - Controles básicos durante el acabado y crianza. Tiempo de estancia en barrica. - Riesgos durante la crianza. Bacterias acéticas. Brettanomyces. Defectos relacionados con la humedad. Oxidaciones. - Alternativas a la crianza. Chips, virutas, tacos, zig-zag, micro-oxigenación. - Coupages y tipificación. - Envejecimiento en botella. Fenómenos físico-químicos. Condiciones ambientales. - Trazabilidad en el proceso. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la crianza. <p>Prácticas relacionadas con los contenidos</p> | | |



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

| | RA | CE |
|---|----------------------------|---|
| <p>5. FERMENTACION MALOLACTICA</p> <p>Objetivos: f). Competencias: e)</p> | <p>3</p> <p>16%</p> | <p>a), b), c), d), e), f), g), h)</p> |
| <p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Influencia de la FML (fermentación maloláctica) en la calidad de los vinos. - Bacterias lácticas. Condiciones de desarrollo de la FML. Factores que influyen (temperatura, nivel de anhídrido sulfuroso, pH). - Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML. Aplicaciones. - Desviaciones de la FML. Reducción de los vinos. Excesos de aromas lácticos, mantequilla. Incremento de la acidez volátil. Otros gustos y aromas anormales. Control del desarrollo de Brettanomyces. - Control del desarrollo de la FML. Cromatografías de papel, control del ácido málico, acidez total y acidez volátil. Aplicación de medidas correctoras. - Opciones tecnológicas innovadoras previas y posteriores al desarrollo de la fermentación. Micro-oxigenación. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza sobre lías. - Trasiego y sulfitado del vino. Trazabilidad en el proceso. <p>Prácticas relacionadas con los contenidos</p> | | |

| | RA | CE |
|--|----------------------------|--|
| <p>6. VINOS GENEROSOS, LICOROSOS, DULCES Y ECOLÓGICOS</p> <p>Objetivos: f Competencias: e</p> | <p>6</p> <p>16%</p> | <p>a), b), c), d) e), f), g), h), i), j)</p> |
| <p><u>Contenidos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa de elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros. - Características de la materia prima. Variedades. Estado de madurez. - Vinos espumosos. Tipos. Métodos de elaboración. Método tradicional, Charmat o granvás, transfer, gasificado. Toma de espuma. Segunda fermentación. Levaduras específicas. Estabilización y embotellado de los vinos espumosos. Especificidades. - Vinos dulces y licorosos. Tipos. Málaga, Pedro Ximénez y otros. Pasificación. Métodos de elaboración. Estabilización y conservación. - Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica. Empleo de enzimas de extracción. Adición de taninos. Chips. Microoxigenación. - Registro y archivo de información obtenida en el desarrollo del proceso. - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales. Riesgos del dióxido de carbono. - Vinos generosos andaluces. Tipos. Fino, manzanilla, oloroso, amontillado y otros. Crianza biológica o bajo velo de flor y crianza oxidativa. Fundamentos. Sistemas de criadera y solera. Características de las bodegas. Condiciones ambientales. Influencia organoléptica. Vinos ecológicos. Características y tipos. <p>Prácticas relacionadas con los contenidos</p> | | |



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

RELACION DE RA Y CE CON FORMACIÓN EN EL CENTRO Y EN EMPRESA

| Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V) | Centro Educativo en alternancia (J-V) | Empresa en alternancia (L-M-X) |
|--|---------------------------------------|--------------------------------|
| RA1, RA2 | RA3, RA6 | RA4, RA5 |

ACTIVIDAD DEL MÓDULO A REALIZAR EN LA EMPRESA

| ACTIVIDAD Nº | DESGLOSE DE LA TAREA | RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE EVALUACIÓN |
|--|--|---------------------------|-------------------------|
| 2.1 | | | |
| Estabilizar vinos | Reconocer los enturbiamientos, precipitaciones y alteraciones en los vinos | RA4 | a |
| | Aprender el modo de empleo de los clarificantes y los factores que influyen en la clarificación | RA4 | b |
| | Realizar los ensayos de clarificación para determinar la dosis | RA4 | c |
| | Preparar y adicionar los clarificantes | RA4 | d |
| | Aprender los materiales filtrantes | RA4 | e |
| | Preparar filtros | RA4 | f |
| | Filtrar controlando los parámetros de filtración | RA4 | g |
| | Realizar la estabilización tartárica | RA4 | h |
| | Aprender los métodos de estabilización biológica | RA4 | i |
| | Adoptar las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante la estabilización de los vinos | RA4 | j |
| | | | |
| 2.2 | | | |
| Acabar los vinos y proceder a su crianza. | Aprender a valorar si un vino es adecuado para su crianza | RA5 | a |
| | Aprender los tipos de barricas y las condiciones ambientales para la crianza | RA5 | b |
| | Controlar las condiciones ambientales de la nave de crianza | RA5 | c |
| | Realizar trasiegos, rellenos y correcciones | RA5 | d |
| | Realizar los controles durante la crianza | RA5 | e |
| | Aprender los riesgos que existen durante la crianza | RA5 | f |
| | Aprender alternativas a la crianza en barricas | RA5 | g |
| | Realizar coupages | RA5 | h |
| | Aprender los factores que influyen en el envejecimiento en botella | RA5 | i |
| | Registrar toda la información | RA5 | j |
| | Adoptar las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante la crianza | RA5 | k |
| | | | |



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

8. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS (Incluir los instrumentos de evaluación que se utilizarán).

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.

Mensualmente se propondrá al alumnado la lectura de un artículo de actualidad relacionado con el mundo del vino.

El trabajo consistirá en la comprensión, resumen y exposición en clase de los contenidos más importantes del texto, así como su opinión al respecto.

En el primer trimestre se considerarán las lecturas de los libros:

- El vino no tiene misterio
- Biotecnología para principiantes. Capítulo 1.

Otras lecturas recomendadas:

- La bodega. Noah Gordon
- Un viñedo en la Toscana. Ferenc Mate
- La Cata. Roald Dahl
- La guerra del vino. Donald Kladstrup

8.2. Estrategias Metodológicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración/transformación de vinos y mantenimiento de equipos e instalaciones.

La elaboración de vinos incluye aspectos como:

Recepción de materias primas y auxiliares.

Preparación y regulación de equipos e instalaciones.

Preparación y acondicionado de materias primas y auxiliares.

Ejecución del proceso productivo.

Control del proceso productivo.

Toma de muestras y control del producto durante el proceso.

Respuesta ante contingencias y desviaciones del proceso productivo.

Operaciones de estabilización y acabado.

Operaciones de envasado y embalaje

Registro de parámetros del proceso. Prevención de riesgos laborales

El mantenimiento de equipos e instalaciones incluye aspectos como:



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

Preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones.

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en la elaboración de vinos.

Vinos espumosos y generosos.

Productos derivados de la uva y el vino. Concentración de mostos

Planteamos como principios metodológicos los siguientes:

- El alumno es el actor principal y constructor de sus propios aprendizajes, siendo el papel del profesor el de un mediador que ajusta su ayuda pedagógica a las características del alumno.
- Se favorecerá el aprendizaje significativo y se promoverá el desarrollo de la capacidad de “aprender a aprender”, intentando que el alumno adquiera procedimientos, estrategias y destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo en el momento actual y que además le permitan la adquisición de nuevos conocimientos en el futuro.
- Se estimulará la autonomía y la participación activa del alumno, para lo cual es imprescindible la intervención motivadora del profesor.
- Se propiciará una visión integradora basada en la interdisciplinariedad, donde los contenidos se presentarán planteando las interrelaciones entre los distintos contenidos del mismo módulo y entre los de éste con los de otros módulos.
- Se tratará de acercar las situaciones de aprendizaje a sus inquietudes y necesidades y al grado de desarrollo de sus capacidades.

La metodología aplicada deberá ser activa, de manera que el alumno no sea únicamente receptor pasivo, sino que observe, reflexione, participe, investigue, construya, etc.

Entre la gran diversidad de estrategias didácticas que existen destacamos las siguientes:

- El punto de partida para construir nuevos aprendizajes es el nivel de desarrollo del alumno y de sus conocimientos previos.
- Las actividades de simulación e investigación serán herramientas de gran utilidad.
- Se promoverá el trabajo en equipo, buscando favorecer la cooperación y el desarrollo de la responsabilidad en los alumnos.
- Las actividades formativas tendrán como objetivo la funcionalidad y la globalización de los contenidos.
- Se tratará el error como fuente de aprendizaje, teniendo en cuenta que a partir del reconocimiento, análisis y corrección de éste se puede mejorar.

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 el profesor 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 los alumnos dispondrán de la base



MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS

NIVEL: CFGM

CURSO: 1º

necesaria para que puedan realizar en su casa el resto de las actividades, que serán corregidas en clase, o bien, entregadas al profesor para su revisión y control.

- Gran parte de las actividades se pueden realizar en grupo, lo que hará el trabajo más ameno y contribuirá a que los alumnos aprendan a colaborar.
- Es conveniente que el alumno desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante la búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.

A lo largo del curso se trabajarán, además las soft skills, especialmente:

- Comunicación
- Liderazgo
- Gestión del tiempo
- Pensamiento crítico



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

9. MATERIALES DIDÁCTICOS.

Título: **“Tratado de Enología”**

Autor: José Hidalgo Togores Editorial: Mundi Prensa

Edición:

ISBN: 978-84-8476-414-4

Título: **“Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos”**

Autor: Claude Flanzky

Editorial: AMV Ediciones. Mundi Prensa

Edición:

ISBN: 84-8476-074-X

Título: **“Manual práctico de Enología”**

Autor: Bryce Rankine

Editorial: Acribia

Edición:

ISBN: 84-200-0893-1

9.1. OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

Recursos del Aula Virtual de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

Libro electrónico elaborado con ExeLearning por el profesor.



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, así como lo establecido en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, han servido de base para establecer los criterios de calificación y evaluación 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.

Teniendo en cuenta que el CFGM Aceites de oliva y vinos pertenece a la oferta formativa de Grado D, y según lo establecido en **Artículo 18. Aspectos comunes sobre evaluación y calificación.** del Real Decreto 659/2023:

- Como se indica en el punto 8 de este artículo “La calificación de los módulos profesionales y, en su caso, del proyecto **estará en función de la consecución de los resultados de aprendizaje**”. 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



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

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.

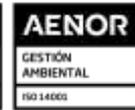
- La calificación informativa trimestral corresponderá a la ponderación de los criterios de evaluación y RA impartidos y evaluadas hasta el momento de la evaluación.

La valoración y/o nota de cada RA es resultado de:

- Valorar de forma individual los conceptos teóricos alcanzados por el alumno/a, usando para ello pruebas de evaluación, actividades y/o trabajos.
 - Valorar los procesos mediante supuestos prácticos resueltos por el alumnado.
 - Observación del alumno con el fin de valorar el grado cumplimiento de la normativa establecida en el plan de centro.
 - Comprobar la destreza, conocimiento de procedimientos y desarrollo de los mismos mediante pruebas prácticas.
 - Realización de la estancia en la empresa
- Nota final del módulo = $R1 \times 20\% + R2 \times 16\% + R3 \times 16\% + R4 \times 16\% + R5 \times 16\% + RA6 \times 16\%$

10.2. 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 |
|-----------------------|-------------------------|---|---------------------|------------|
| RA1 | a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k | 20% | UT 1 | 1ª Ev. |
| RA2 | a,b,c,d,e,f,g,h,i,j | 16% | UT 2 | 1ª Ev. |
| RA3 | a,b,c,d,e,f,g,h | 16% | UT 3 | 2ª EV |
| RA4 | a,b,c,d,e,f,g,h,i,j | 16% | UT 4 | 1ª EV |
| RA5 | a,b,c,d,e,f,g,h,j,k | 16% | UT 5 | 2ª EV |
| RA6 | a,b,c,d,e,f,g,h,i | 16% | UT 6 | 3ª EV |
| | | 100% | | |



10.3. Instrumentos

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 grupos:

- Pruebas objetivas:
Teóricas y prácticas
- Actividades y Trabajos:
Las actividades pueden ser:
 - No evaluables. Enfocadas a la adquisición de saberes y habilidades
 - Evaluables. Orientadas a la comprobación del nivel de conocimientos y destrezas alcanzados.

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.
- Observación directa:
Será el instrumento para valorar la actitud en clase, las relaciones en y con el grupo, iniciativa, interés, respeto, en general aquellas destrezas necesarias para la formación como ciudadano y trabajador del alumno. Como, por ejemplo: rúbricas, guías de observación directa, listas de cotejo, listas de verificación, etc.

Las rúbricas están predefinidas por el departamento de Industrias Alimentarias para las diferentes actividades a evaluar.
- Actividad en la empresa, mediante la valoración cualitativa y el informe del tutor laboral.

10.4. Medidas de Recuperación

La recuperación se iniciará cuando se detecte la deficiencia en el alumno sin esperar el suspenso. Realizando con el alumno actividades complementarias de refuerzo, apoyándole en aquellos puntos donde presente deficiencias, es muy probable que se evite la evaluación negativa.

Cuando el alumno no logre una valoración suficiente en cualquiera de los resultados de aprendizaje, se establecerán actividades específicas de recuperación. Estas actividades consistirán en: resolución de cuestionarios y actividades y realización de trabajos y pruebas escritas.

Se establecerán recuperaciones posteriormente a cada sesión de evaluación de las unidades de trabajo (resultados de aprendizaje) no superadas para aquellos alumnos/as que no hayan podido alcanzar los niveles mínimos establecidos.



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

En el caso de suspender una evaluación debido a la valoración como suspensa de uno o varios resultados de aprendizaje, el alumnado tendrá oportunidad de recuperarla en los exámenes finales extraordinarios de junio. Para poder presentarse a los exámenes finales ordinarios de junio los alumnos deben presentar las actividades de apoyo y refuerzo planteadas.

En caso de no asistir un alumno/a a clase el día de una prueba prefijada, se le podrá repetir la prueba otro día si aporta justificante del facultativo o acreditación de la asistencia a un deber inexcusable. Los alumnos/as que no se presenten a los exámenes de evaluación, irán directamente a la recuperación, y aquellos que no se presenten ni a los exámenes de evaluación ni a los de recuperación, irán directamente a la prueba final ordinaria. Sólo se pondrá una nueva fecha para una posible repetición de la prueba en caso de fuerza mayor, siempre que se justifique con la documentación oportuna.

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

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

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



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

Indicadores enseñanza:

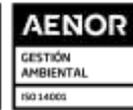
Se miden mediante los siguientes parámetros, una vez por trimestre, y en función de su resultado, se adoptan las medidas correctivas adecuadas

- **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.



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

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

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

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



| | | |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIA: ELABORACIÓN DE VINOS | NIVEL: CFGM | CURSO: 1º |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|

13. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

Al final de cada evaluación se pasará al alumnado un cuestionario para determinar las fortalezas y debilidades del proceso de enseñanza-aprendizaje con el objeto de ser mejorado a lo largo del curso.

La programación, en todos sus elementos curriculares, estará continuamente siendo revisada mediante consultas y registros que reflejen el grado de consecución de lo que en cada elemento se haya establecido.