

MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

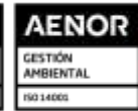
CURSO: 24/25

FAMILIA PROFESIONAL:
INDUSTRIA ALIMENTARIA



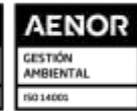
**CICLO FORMATIVO:
GMAYV.**

CURSO: 24 / 25



INDICE

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.**



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: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

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.

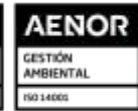
Además de este Programa, se desarrollan otros como Transformación Digital Educativa, Bibliotecas escolares, Escuela espacio de Paz, Plan de igualdad de género, Erasmus Plus, Bienestar emocional, diferentes proyectos de Investiga y descubre, , ...

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



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

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.

ANÁLISIS DEL ALUMNADO	
Número de alumnos	9 ALUMNOS
Estudios Previos	ESO Y FPB.
Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)	
VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO	
Proyectos y Planes educativos del centro	<ul style="list-style-type: none"> - Programa CYMA. - Escuela espacio de Paz. - Erasmus Plus. - Plan de igualdad de género. - Bienestar emocional.

2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	TÉCNICO EN GRADO MEDIO DE ACEITE Y VINOS.
Módulo Profesional:	ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.
Grupo:	2º CURSO
Horas del Módulo:	Nº horas: 189 HORAS ANUALES (9 HORAS SEMANALES ; 21 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	<p>UCO551-2 CONDUCIR EL PROCESO DE DESTILACION Y ELABORAR AGUARDIENTES Y LICORES.</p> <p>UCO314-2 CONTROLAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS.</p>
Normativa que regula el título	<p>Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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.



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.	NIVEL: 2º GMAYV.	CURSO: 24/25
---	-------------------------	---------------------

Profesores	Especialidad: Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios (590214). Nombre: Gertrudis Pérez Alcántara.

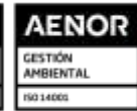
3.OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO (*Enumerarlos estableciendo un orden numérico*).

La formación de este módulo se relaciona con todos los objetivos generales del ciclo, que son los enumerados a continuación:

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.
- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

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

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- f) Elaborar destilados y bebidas espirituosas en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental.
- g) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- m) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.

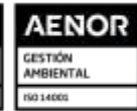


MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.	NIVEL: 2º GMAYV.	CURSO: 24/25
---	-------------------------	---------------------

- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- q) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.
- s) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
 - u) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.
 - t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por los cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

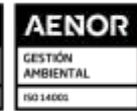
5.RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) //CRITERIOS DE EVALUACIÓN
(Enumerarlos estableciendo un orden numérico).

Resultados de aprendizaje.	CRITERIOS DE EVALUACION <i>Se identifica en rojo, todo lo que es practico en bodega o almacén.</i>
RA1. Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración.	a) Se ha identificado e interpretado la normativa que define la composición de los productos y la utilización de las materias primas y auxiliares. b) Se han determinado las condiciones que deben cumplir los locales de almacenamiento. c) Se han recepcionado las materias primas y auxiliares. d) Se han reconocido los procedimientos utilizados en la identificación, clasificación y almacenamiento de materias primas y auxiliares. e) Se ha caracterizado la evolución y transformación de las materias primas durante su almacenamiento. f) Se han almacenado las materias primas y auxiliares de acuerdo a sus características. g) Se ha registrado y archivado la información generada durante la recepción.



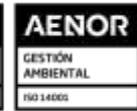
MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.	NIVEL: 2º GMAYV.	CURSO: 24/25
---	-------------------------	---------------------

<p>RA2. Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados.</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos de destilería y licorería. b) Se han reconocido los fundamentos del proceso de destilación. c) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados en los procesos de destilación y elaboración de licores y aguardientes. d) Se ha realizado la destilación de vinos y orujos. e) Se ha caracterizado la evolución y transformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento. f) Se han caracterizado los subproductos de la destilación y su aprovechamiento. g) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos que se van a emplear. h) Se han elaborado licores reconociendo los procesos y fórmulas de elaboración. i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA3. Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos. b) Se han relacionado los productos que se desean obtener con las materias primas y auxiliares. c) Se han reconocido los fundamentos de la elaboración de vinagre, sus alteraciones y sus aplicaciones. d) Se han identificado los métodos de obtención de vinagre. e) Se ha obtenido vinagre a partir de diferentes sustratos. f) Se ha obtenido sidra identificando las principales etapas de elaboración. g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a las bebidas espirituosas.</p>



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.	NIVEL: 2º GMAYV.	CURSO: 24/25
---	-------------------------	---------------------

<p>RA4. Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final. Criterios de evaluación:</p>	<p>b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos que se desean obtener. c) Se han reconocido las principales bebidas espirituosas. d) Se han caracterizado los procesos de elaboración y envejecimiento de bebidas espirituosas. e) Se ha valorado la influencia del envejecimiento en las características finales de las bebidas espirituosas. f) Se han realizado las operaciones de fermentación, destilación, añejamiento y mezcla. g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA5. Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa de vinos aromatizados, aperitivos y otros. b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos a obtener. c) Se han caracterizado los procesos de elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros. d) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. e) Se han obtenido vinos aromatizados, aperitivos y otros según los criterios establecidos. f) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctoras. g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>RA6. Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.</p>	<p>a) Se han identificado y recepcionado las materias primas y auxiliares. b) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados. c) Se han aplicado los procesos de elaboración de la malta. d) Se ha realizado la maceración y obtención del mosto. e) Se han realizado los procesos de filtración, ebullición y clarificación del mosto. f) Se ha conducido la fermentación inoculando levaduras y controlando la temperatura. g) Se han aplicado los procesos de almacenamiento, maduración y guarda de la cerveza. h) Se ha realizado la clarificación, filtración y pasteurización de la cerveza. i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.	NIVEL: 2º GMAYV.	CURSO: 24/25
---	-------------------------	---------------------

<p>RA7. Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada.</p> <p>Criterios de evaluación:</p>	<p>a) Se han identificado las características de los locales o zonas destinados al envasado y embalaje.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes tipos de líneas de envasado y embalaje.</p> <p>c) Se han reconocido las características de los materiales auxiliares de envasado y embalaje y su adecuación al producto.</p> <p>d) Se han seleccionado y regulado las máquinas, equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos de seguridad.</p> <p>e) Se han realizado las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado y embalaje.</p> <p>f) Se ha realizado el control de calidad de los materiales auxiliares de envasado.</p> <p>g) Se ha realizado el envasado, etiquetado, embalado y codificado del producto, supervisando su colocación.</p> <p>h) Se han realizado los ensayos básicos necesarios para el control de calidad del producto envasado.</p> <p>i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante el envasado.</p>
---	--

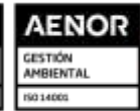
6.-RELACIÓN DE UNIDADES CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN.

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

RELACIÓN DE BLOQUES TEMÁTICOS CON PRÁCTICAS DE LABORATORIO.

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
2ª EV AL	1 R-1, R-2	1-1	Normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias).	4 horas.

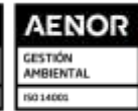


MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

UA CI ÓN	1	1-2	Locales de almacenamiento. Características.	2 horas.
	1	1-3	Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares.	2 horas.
	1	1-4	Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento.	2 horas.
	1	1-5	Registro de la información.	1 horas.
	1	1-6	Buenas prácticas de manipulación de materias primas y auxiliares.	2 horas.
	2 R-1,R-2	2-1	Normativa destilación y elaboración de licores y aguardientes.	6 horas.
	2	2-2	Fundamentos de la destilación. Leyes.	1 hora
	2	2-3	Tipos de destilados. Alcoholes, flemas, holandas.	4 horas
	2	2-4	Equipos de destilación. Componentes, funcionamiento y regulación.	2 horas
	2	2-5	Destilación discontinua. Alambique y tipos.	1 hora
	2	2-6	Destilación continua. Columnas de destilación, elementos y componentes, clases. Rectificación.	3 horas
	2	2-7	Subproductos de destilería. Aprovechamiento.	3horas
	2	2-8	Materias primas en licores y aguardientes. Fórmulas.	3 horas
	2	2-9	Métodos de elaboración de licores y aguardientes. Maceración, mezclado. Destilación de vinos, identificando y recogiendo las diferentes fracciones del destilado. Elaboración de whisky,ginebra...Cata diferencial.	3 horas
	2	2-10	Licores sin alcohol.	3 horas
	2	2-11	Equipos para la elaboración de licores y aguardientes. Tanques de maceración, trituradores, prensas, lavadoras, filtros, alambiques. Elaboración de licores sin alcohol.	3 horas
	2	2-12	Operaciones de acabado.	1 hora
	2	2-13	Evolución y transformación de los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.	4 horas
	2	2-14	Residuos y vertidos obtenidos. Destino y tratamientos.	3 horas
	2	2-15	Uso eficiente de los recursos energéticos.	1 hora
	2	2-16	Toma de muestras y controles básicos en el proceso de destilación y elaboración de licores y aguardientes.	2 horas
	3 R-1, R-3	3-1	Historia y normativa del vinagre y la sidra.	1 horas
	3	3-2	Materias primas y auxiliares.	1 hora
	3	3-3	El vinagre. Origen. Fermentación acética. Bacterias acéticas.	6 horas
	3	3-4	Diferentes sistemas de producción de vinagre. Caseros e industriales (Orleáns, Frings, luxemburgués).	4 horas

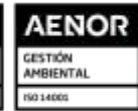


MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

	3	3-5	Obtención de vinagres a partir de distintos sustratos. Elaboración de vinagre. Tradicional y de frutas. Cata de vinagres.	5 horas	
	3	3-6	Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.	1 hora	
	3	3-7	Características de los diferentes tipos de vinagre (Módena, Jerez y otros).	4 horas	
	3	3-8	Envejecimiento.	2 horas	
	3	3-9	Elaboración y tipos de sidra. Elaboración de sidra. Cata de sidra.	3 horas	
	3	3-10	Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado.	2 horas	
	3	3-11	Composición química del vinagre y de la sidra. Determinaciones analíticas.	2 horas	
	3	3-12	Alteraciones del vinagre y de la sidra.	3 horas	
	3	3-13	Toma de muestras y controles básicos en el proceso de elaboración del vinagre.	2 horas	
	4 R-1, R-4	4-1	Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa.	6 horas	
	4	4-2	Materias primas y auxiliares. Clasificación. Propiedades.	2 horas	
	4	4-3	Elaboraciones. Tipos. Operaciones de proceso (fermentación, destilación, mezcla). Equipos. Elaboración de aguardientes de vino. Elaboración de aguardientes de orujo.	6 horas	
	4	4-4	Envejecimiento. Influencia en características finales.	2 horas	
	4	4-5	Aguardientes de vino (Brandy, Cognac, Armagnac, y otros)	2 horas	
	4	4-6	Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros)	2 horas	
	4	4-7	Otras bebidas espirituosas. Cata diferencial	2 horas.	
	4	4-8	Toma de muestras y controles básicos en la elaboración de bebidas espirituosas.	2 horas.	
3ªE VA LU AC IO N.			Normativa de vinos aromatizados aperitivos y otros. Elaboración de vermouth.	4 horas.	
	5	5-2	Origen. Vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados. Elaboración vino quinado	3 horas	
	5	5-3	Elaboración: especies vegetales empleadas. Técnicas. Maceración, adición de extractos.	4 horas	
	5	5-4	Equipos de elaboración. Regulación y/o programación.	2 hora	
	5	5-5	Obtención de vinos aromatizados, aperitivos y otros.	4 horas	
	5	5-6	Defectos y alteraciones. Medidas correctoras.	2 hora	
	5	5-7	Controles básicos en la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.	4 horas	
	6 R1,R6	6-1	Normativa sobre cerveza.	2 hora	
	6	6-2	Materias primas y auxiliares (cebada, malta, lúpulo y otras).	4 hora	

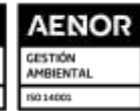


MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

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



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.	NIVEL: 2º GMAYV.	CURSO: 24/25
---	-------------------------	---------------------

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.

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

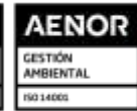
La distribución temporal de los contenidos, se ha realizado teniendo en cuenta el proyecto Dual de FP en

Alternancia autorizada, y el calendario escolar 2024-2025. Es de resaltar que muchos de los contenidos se trabajarán de forma simultánea en el centro y en la empresa por lo que es difícil establecer detalladamente una temporalización específica en la que se destinen unas horas y unas fechas concretas para dominar una tarea determinada, de tal manera que el alumnado se va integrando progresivamente en todas las actividades que la empresa desarrolla, adquiriendo las habilidades precisas para poder realizar posteriormente las actividades de una forma autónoma.

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

Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V)	Empresa en alternancia (L-M)	Centro Educativo en alternancia (X-J-V)
RA2 a), b), c),d), e), f),g),h),i),j).	RA1 a), b), c), d), e), f),g)	
	RA3 a), b), c), d), e), f),g),h)	RA 3 (SIDRA)
	RA5 a), b), c), d), e), f),g), h)	R4 a), b), c), d), e), f),g), h)
		RA6 a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).
	RA7 a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).	

Esta temporalización se ajustará, en todo caso, a las Instrucciones dadas por la Dirección General de Formación Profesional y Educación permanente. Así mismo, la organización del tiempo, debe



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

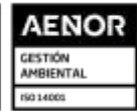
plantearse desde el principio de flexibilidad, por lo que la distribución de las unidades de trabajo asignadas a cada trimestre podrá variar.

Formación inicial	Del 16/09/2024 al 07/10/2024 Del 20/01/2024 al 5702/2024	L-M-X-J-VI
F.C.T	Del 07/10/2024 al 17/01/2025	L-M-X-J-V
Formación Alternancia empresas	Del 06/02/2025 al 29/05/2025	L-M. EMPRESA

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

EN ROJO LAS OPERACIONES PRÁCTICAS

	RA	CE
<p>1.Recepción de materias primas y auxiliares. Parte del contenido de este módulo, sé imparte al comienzo de los siguientes módulos. Objetivos: a), l), p), q), Competencias: a), l) n),o),p),q),u),t)</p>	<p>1</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias). • Locales de almacenamiento. Características. • Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares. • Condiciones de almacenamiento. Clasificación. • Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento. Valoración de subproductos vinícolas. • Registro de la información. • Buenas prácticas de manipulación de materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento y gestión. 	<p>14,3%</p>	

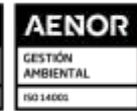


MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

	RA	CE
2. Destilación y elaboración de licores, destilados y aguardientes. . Objetivos: a), l), p), q), Competencias: a), l) n), o), p), q), u), t)	2	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).
	14,3%	
<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de la destilación. Leyes. • Tipos de destilados. Alcoholes, flemas, holandas. • Equipos de destilación. Componentes, funcionamiento y regulación. • Destilación discontinua. Alambique y tipos de alambique. • Destilación continua. Columnas de destilación, elementos y componentes, clases. • Rectificación. • Subproductos de destilería. Aprovechamiento. • Materias primas en licores y aguardientes. • Fórmulas. • Métodos de elaboración de licores y aguardientes. Maceración, mezclado. 		



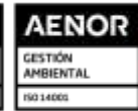
MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

--	--	--

	RA	CE
<p>3. Elaboración de vinagre y sidra. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: g),k), l),ñ),o),p),q),u),t)</p>	<p>3</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g),h)</p>
	<p>14,3%</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • —Historia y normativa. • —Materias primas y auxiliares. • —El vinagre. Origen. Fermentación acética. Bacterias acéticas. • —Diferentes sistemas de producción de vinagre. Caseros e industriales (Orleans, Frings, luxemburgués). • —Obtención de vinagre a partir de distintos sustratos. • —Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética. • —Características de los diferentes tipos de vinagre. Módena, Jerez y otros. Cata de vinagres. • Envejecimiento. • —Elaboración y tipos de sidra. Cata de sidras. • —Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado. • —Composición química del vinagre y de la sidra. Determinaciones analíticas. • —Alteraciones del vinagre y de la sidra. 		



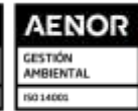
MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

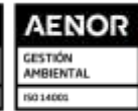
CURSO: 24/25

<ul style="list-style-type: none"> —Toma de muestras y controles básicos en el proceso de elaboración del vinagre. 		
---	--	--

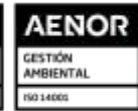
	RA	CE
<p>4. Obtención de bebidas espirituosas. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), l),ñ),o),p),q),u),t)</p>	<p>4</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h)</p>
<ul style="list-style-type: none"> —Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa. —Materias primas y auxiliares. Clasificación. Propiedades. —Elaboraciones. Tipos. Operaciones de proceso (fermentación, destilación, mezcla). Equipos. —Envejecimiento. Influencia en características finales. —Aguardientes de vino (Brandy, Armagnac y otros). —Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros). —Otras bebidas espirituosas. —Toma de muestras y controles básicos en la elaboración de bebidas espirituosas. 	<p>14,3%</p>	



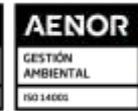
	RA	CE
<p>5. Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), ñ), o), p), q), u), t)</p>	<p>5</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h)</p>
	<p>14,3%</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • —Normativa. • —Origen. Vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados. • —Elaboración. Especies vegetales empleadas. • Técnicas. Maceración, adición de extractos. • —Equipos de elaboración. Regulación y/o programación. • —Obtención de vinos aromatizados, aperitivos y otros. • —Defectos y alteraciones. Medidas correctoras. • —Controles básicos en la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros. 		



	RA	CE
<p>6. Elaboración de cerveza. Objetivos: a), c) g), l), m), o,) p), q) Competencias: k), ñ), o), p), q), u), t)</p>	<p>6 14,3%</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • —Normativa. • —Materias primas y auxiliares (cebada, malta, lúpulo y otras). Identificación. • —Repercusión de la calidad del agua en la elaboración de la cerveza. • —Maquinaria, instalaciones y equipos. • —Malteado y maceración. Obtención del mosto. • —Filtración, ebullición y clarificación del mosto. • —Microorganismos. Levaduras y bacterias. • —Fermentación del mosto. • —Tratamientos post-fermentativos. Clarificación, filtración, pasterización y maduración. Almacenamiento y guarda. • —Composición y calidad de la cerveza. Toma de muestras y controles físicos-químicos, microbiológicos y organolépticos en el proceso de elaboración de la cerveza. • —Tipos de cervezas. Cata. 		



	RA	CE
<p>7. Envasado y embalaje de otras bebidas. Objetivos: a), c) g), i), l), m), o,) p), q) Competencias: m), ñ), o), p), q), u), t)</p>	<p>7 14,3%</p>	<p>a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • —Características de los locales y zonas de envasado. • Funciones de los envases y embalajes en vinos y otras bebidas. Tipología y fundamentos básicos. • —Equipos de envasado. Enjuagadoras, llenadoras, taponadoras. • —Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivos de seguridad de los equipos de envasado. • —Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado. • —Controles básicos durante el envasado. Control de calidad del producto envasado y de los materiales auxiliares de envasado. • —Equipos de etiquetado/capsulado. Mantenimiento de primer nivel, regulación, dispositivos de seguridad y limpieza. • —Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación. • —Codificación de la información del lote. Legislación. Equipos y técnicas empleadas. • —Análisis de las anomalías más frecuentes en las líneas de envasado y embalado y sus medidas correctoras. • —Innovaciones y avances tecnológicos en los equipos y materiales auxiliares de envasado y embalaje (envases, tipos de cierres, etiquetas y embalajes). Trazabilidad en el proceso. 		



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.	NIVEL: 2º GMAYV.	CURSO: 24/25
---	-------------------------	---------------------

--	--	--

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

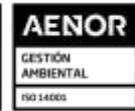
8.1 Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)

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.

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.
- **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 destaco 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).



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.	NIVEL: 2º GMAYV.	CURSO: 24/25
---	-------------------------	---------------------

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.

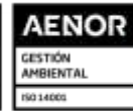
La metodología que se va a emplear en la Programación se basará en una serie de principios que confluyen en la idea de que la educación es un proceso de construcción en el que tanto el profesor/a, como el alumno/a deben de tener una actitud activa e interactiva que permita un aprendizaje constructivista, y que tendrán en cuenta los diferentes escenarios donde tendrán lugar las actividades a realizar por el profesorado y el alumnado, y que se diferencian entre sí en función de los propósitos de la acción didáctica, las tareas a realizar y los recursos necesarios para su ejecución a lo largo del curso, para ello debemos:

- Partir de los aprendizajes previos y nivel de desarrollo de los alumnos/as, llegando a un aprendizaje significativo a través de la movilización de los mismos y de la memorización comprensiva.
- Considerar esencial la unión de la teoría y la práctica en el proceso de enseñanza- aprendizaje.
- Buscar la participación e implicación del alumno/a, proporcionando situaciones de aprendizaje que tengan sentido para el alumno, resultando motivadoras, así como otras situaciones que le exijan una intensa actividad mental (reflexión sobre artículos, realización de registros...s...) que le lleve a reflexionar y justificar sus actuaciones, llegando a generalizar su conocimiento en la vida cotidiana y, sobre todo, al mundo laboral.

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 el 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 práctico.
- 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** 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 U.T. desarrollando todos los contenidos de carácter teórico en el aula de teoría o mediante teleformación, acompañándose de los recursos didácticos y medios audiovisuales disponibles: presentaciones, fotografías, videos, etc. Se aportarán los apuntes a través de classroom donde estarán disponibles para que el alumnado pueda consultarlos y estudiarlo.



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

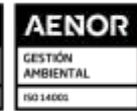
- El profesor/a utilizará la estrategia adecuada para hacer que los periodos de exposición teórica sean participativos, por lo que creará debates sobre lo que se esté exponiendo. En caso de no poder acudir presencialmente al centro, se utilizarán chats, foros, clases telemáticas impartidas a través de classroom y otros recursos de comunicación y participación directa.
- Los alumnos deberán estudiar la unidad de los apuntes que le proporcione el profesor/a, ampliando lo posible a través de la Biblioteca del Centro, internet, etc. Este estudio deberán realizarlo los alumnos en tiempo fuera del horario escolar.
- El profesor/a explicará los supuestos prácticos y las actividades evaluables en clase, estando disponible para cualquier duda que pueda surgir, además la explicación de lo que se pide en cada supuesto práctico y actividad evaluable estará en el classroom del módulo para que el alumnado pueda consultarlo.
- El profesor/a estará atento a todos los requerimientos del alumnado para ayudar a resolver las dudas técnicas y los problemas de convivencia, que puedan ir surgiendo. Observará y tomará nota para hacer un seguimiento de cada alumno.
- 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”, y utilizará los medios oportunos para comprobar si el alumnado ha adquirido los resultados de aprendizaje del módulo.
- 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.

3. MATERIALES DIDÁCTICOS.

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

9.1 OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

- Ordenador y proyector.
- Ordenadores para el alumnado
- Pizarra.
- Internet
- Plataforma classroom.



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

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

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, esta Orden 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.

10.1 Criterios de calificación

Teniendo en cuenta la orden de evaluación donde se indica que la calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores **numéricos de 1 a 10**, sin decimales, la calificación será un número entero sin decimales tanto en las evaluaciones informativas como en la evaluación final. El redondeo se efectuará a la cifra entera inmediatamente superior cuando la cifra decimal sea igual o superior a 0.5 siempre y cuando la calificación global sea igual o superior a 5. En caso contrario, se tomará la parte entera de la calificación obtenida.

Por ejemplo:

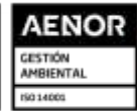
- Nota obtenida: 6.5, nota en evaluación: 7.
- Nota obtenida 4.8, nota en evaluación: 4.

La calificación del módulo se realizará según la normativa, tomando como base los criterios de evaluación que propone la orden que regula el ciclo formativo al que pertenece el presente módulo profesional y los criterios propios desarrollados en las unidades didácticas presentadas.

Se evaluará la adquisición de los contenidos asociados a los resultados de aprendizaje a través del desarrollo de las distintas unidades trabajo, atendiendo a los criterios de evaluación con su correspondiente peso asignado.

La valoración y/o nota de cada unidad didáctica es resultado de:

- Valorar de forma individual los conceptos teóricos alcanzados por el alumno/a, usando para ello actividades y/o trabajos.
- Valorar los procesos mediante supuestos prácticos resueltos por el alumnado.



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.	NIVEL: 2º GMAYV.	CURSO: 24/25
---	-------------------------	---------------------

- Observación del alumno con el fin de valorar el grado cumplimiento de la normativa establecida en el plan de centro.

Entre las técnicas de calificación utilizadas en el módulo podemos destacar:

- La observación directa y sistemática
 - Revisión, corrección de Actividades, tareas, supuestos prácticos, proyectos y Trabajos realizados por el alumnado, tanto individuales como en grupo
- Para evaluar estas técnicas vamos a utilizar los siguientes instrumentos.**
- Registros de las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor.
 - Rubricas para la calificación las cuales aportamos al final de la programación.
 - Corrección mediante lista de verificación o cotejo.

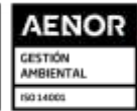
La nota informativa de cada trimestre se obtendrá de la puntuación obtenida por el alumnado en los criterios de evaluación impartidos y evaluados en el trimestre mediante los siguientes instrumentos:

1.- CONTENIDOS TEÓRICOS. Trabajos y supuestos prácticos.

- Se realizarán corrección de trabajos para evaluar los contenidos asociados al saber. Estos trabajos podrán ser cuestiones tipo test, de desarrollo, de relacionar....
- Estas actividades irán asociadas a uno o varios criterios de evaluación que estarán indicados en la prueba.
- Si se percibe que un alumno está copiando o ha copiado se actuará conforme a lo establecido en el PLAN DE CENTRO en el documento "Sistema de seguimiento de las normas y sus correcciones / conductas contrarias a las prescritas para la realización de pruebas evaluativas", según el cual, el alumnado incurre en una falta grave por impedir el normal trabajo del profesorado en su evaluación.
- En caso de sospecha de copia se realizará un parte disciplinario por falta grave. En caso de trabajar online se considera especialmente grave la copia de trabajos y pruebas evaluativas. La certeza de copia se penalizará calificando la prueba evaluativa con 1, teniendo que asistir el alumno a recuperación trimestral o final según se disponga.
- Las actividades y supuestos prácticos teóricas podrán versar sobre cualquier tema explicado por el profesor en clase.
- En caso de no entregar las actividades, los trabajos o supuestos prácticos, se le repetirá sólo en el caso de presentar justificante de asistencia a médico, justificante de asistencia a deberes inexcusables (juzgados, actos electorales, etc.). En caso de no realizarla se indicaran N.E. (No Evaluado).

2.- TRABAJOS INDIVIDUALES Y OBSERVACIÓN DIRECTA PARA LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS (Habilidades, destrezas). (Saber hacer):.

Para evaluar los criterios y contenidos relacionados con el saber hacer y destrezas utilizaremos;



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.	NIVEL: 2º GMAYV.	CURSO: 24/25
---	-------------------------	---------------------

- Trabajos individuales (supuestos prácticos, trabajos de investigación y actividades de desarrollo).
- Observación directa y sistemática de la evolución del alumnado, de la capacidad de resolución de problemas....

Los ítems a tener en cuenta a la hora de realizar la evaluación del alumnado en estos procedimientos son los siguientes:

- Aplicación de las nociones explicadas anteriormente en clase a la actividad propuesta.
- Empleo de un orden lógico a la hora de realizar las distintas actividades propuestas por el profesor.
- Tiempo empleado en la realización de las tareas encomendadas.
Utilización correcta de los equipos y documentación técnica.
- Vocabulario técnico usado por el alumno.
- Interés por el trabajo (atención, inquietud, participación, observación...)

3.-ACTIVIDAD DUAL EN LA EMPRESA

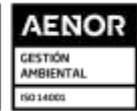
Dentro de cada resultado de aprendizaje, se han asignado unos criterios de evaluación que se verán en la empresa y que han sido definidos en el apartado 7 de esta programación. Cada uno de estos Criterios de evaluación ha sido ponderado dentro de los diferentes resultados de aprendizaje y de las Unidades didácticas. La nota de estos criterios se obtendrá teniendo en cuenta:

- La valoración asignada por el tutor laboral al alumno/a.
- El cuaderno de seguimiento que deberá subir todas las semanas el alumnado a Classroom.
- Las actividades enviadas por el equipo docente relacionadas con las actividades que el alumnado realiza en la empresa y que servirá como comprobación de que está adquiriendo los CE y RA correspondientes. Estas actividades serán consensuadas por el equipo docente.
- Una vez tenemos esta nota se **ponderará en función del valor asignado al criterio de evaluación.**
- **En caso de actividades propuestas en dual que no se vean en la empresa por algún motivo, el profesor podrá mandar alguna actividad para conseguir la adquisición de estos criterios de evaluación y evaluará dichos criterios con esta herramienta.**

La **nota final** de modulo se calculará de la siguiente manera:

$$\text{NOTA FINAL} = \text{RA}_1 * 0,14.5 + \text{RA}_2 * 0,14.5 + \text{RA}_3 * 0,14.5 + \text{RA}_4 * 0,14.5 + \text{RA}_5 * 0,14.5 + \text{RA}_6 * 0,14.5 + \text{RA}_7 * 0,14.5$$

Para obtener la **nota de cada RA** procedemos de la siguiente forma: Se ha asignado un porcentaje a cada CE, este porcentaje se ha indicado en el apartado 5 de la presente programación. Estos CE serán evaluados utilizando una o más de las herramientas que hemos indicado anteriormente. Para obtener la calificación, se multiplicará el resultado obtenido en la herramienta por la ponderación asignada a ese CE, dando como resultado final la nota del RA.



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

Para alcanzar la nota final, las notas alcanzadas en cada RA se multiplicaran por la ponderación establecida y que está reflejada en el apartado 8 de esta programación, así como en la fórmula indicada en el párrafo anterior.

La calificación informativa trimestral corresponderá a la ponderación de los criterios de evaluación y RA impartidos en ese trimestre.

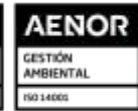
Para que un alumno supere el módulo deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Alcanzar en **la nota final** tras realizar la ponderación de cada RA, como mínimo un 5.
- Entregar las actividades evaluables y supuestos prácticos en la fecha fijada. La nota que tendrán los trabajos entregados fuera de la fecha establecida no será superior a 5 puntos, no eximiendo al alumno de su entrega.
- No utilizar ningún material adicional para cualquier prueba de evaluación más el que estrictamente indique el profesor/a. La utilización de apuntes o anotaciones de cualquier índole durante las pruebas de evaluación supondrá la no superación de la prueba o evaluación en curso.

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

10.1 Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación

Evaluación	Unidades de trabajo	Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	<u>Ponderación sobre la nota final</u>
2ª Ev.	UNIDAD1:	1	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, ,k, l	14,5%
	UNIDAD 2:	2	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j,	14,5%



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.	NIVEL: 2º GMAYV.	CURSO: 24/25
---	-------------------------	---------------------

	UNIDAD 3:	3	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k	14,5%
	UNIDAD 4:	4	a, b, c, d, e, f, g,	14,5%
3ªEv	UNIDAD 5	5	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j,	14,5%
	UNIDAD 6	6	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j,	14,5%
	UNIDAD 7	7	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j,	14,5%

10.2 Instrumentos:

- Trabajo individual;** realizado en el domicilio del alumnado y en el aula, valorando tanto la corrección de las actividades como el cumplimiento de plazos de entrega definidos por parte del profesor.
- Trabajos en grupo,** realizados por el alumnado en clase y casa.

10.3 Medidas de Recuperación:

Se realizarán actividades, supuestos prácticos y trabajos de recuperación, una por evaluación y una final con el total de los contenidos en el periodo de recuperación durante el mes de junio.

Los alumnos que tengan criterios no superados podrán recuperarlos o al final de cada evaluación o a principio de la siguiente, realizando las actividades de recuperación propuestas. La fecha de las entregas de las actividades será puesta por el profesor para final de la evaluación, 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.

Todos aquellos alumnos que no hubieran superado estas actividades de recuperación, tendrán que presentarse a pruebas finales para ser evaluados de criterios teóricos y prácticos.

La nota de ambas pruebas deberá ser igual o superior a 5 puntos.

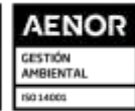
El Proceso final de la Evaluación

El alumno/a que pierda el derecho a la evaluación continua, o que no supere la evaluación ordinaria, participará en un proceso de evaluación final, a realizar en el mes de junio, y constará de Supuestos prácticos y trabajos

Nota: el alumno que pierda la evaluación continua, tendrá que seguir asistiendo a clase para poder optar a la evaluación de junio.

10.4. RECUPERACIONES.

En el caso de un período excepcional para las recuperaciones se tendrá en cuenta:



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

- Para las recuperaciones, se seguirá el mismo procedimiento que sea establecido anteriormente y solo se adaptará a las modificaciones que se realicen.
- Se realizarán actividades y supuestos prácticos individuales para que cada alumno obtenga un examen personalizado que permita aplicar medidas de atención a la diversidad y recuperar sólo los criterios de evaluación suspensos.
- Los criterios de calificación son conforme a la programación del módulo.
- Los criterios de evaluación son conforme al currículo y a la programación.

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

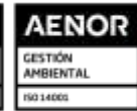
El Centro tiene establecidos indicadores de logro del proceso de enseñanza y aprendizaje que sirven para evaluar el funcionamiento de la asignatura como dice el RD 1105 de 2014 (Art. 20.4). Estos son:

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. Tiene que ser superior al 65 % (en grado medio).
- **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*). En la medida de lo posible se fomentará el uso de plataforma y aplicaciones en la docencia por si fuese necesario impartir clases online en algún momento.

Se acuerda en el departamento hacer uso de las TIC, varias veces por trimestre.

- **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,



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

trabajos de investigación, aula invertida, rutina de pensamiento, proyectos gamificación, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, varias veces por trimestre.

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

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

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

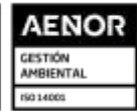
Respecto a las medidas de atención a la diversidad en la educación posobligatoria, los centros deben garantizar la accesibilidad de las personas a la enseñanza, implementando las adaptaciones de acceso al currículo, las enseñanzas o las instalaciones que se requieran en cada caso; sin embargo, no se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

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

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

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

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



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

mundo profesional.

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

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

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

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

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

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

12.1 DETECCIÓN.

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

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

12.2. ACTUACIONES.



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

Tal como se ha comentado anteriormente, ante necesidades educativas especiales del alumnado, en FP, no se pueden hacer adaptaciones curriculares significativas, pero sí se le pueden proporcionar al alumnado, diferentes estrategias y métodos, para que adquieran los resultados de aprendizaje previstos.

Para atender la diversidad del alumnado, se contará con actividades de diversas características, acordes a las demandas que se vayan presentando.

13. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

La EVALUACIÓN se entiende como un proceso enfocado a la valoración del grado de consecución de los resultados de aprendizaje por el alumnado, determinados en los objetivos propuestos en la propia programación, y que estos deben alcanzar a la finalización del curso.

Mediante este proceso de enseñanza-aprendizaje el profesor recoge la información necesaria para evaluar al alumno y el método de enseñanza del propio docente. De esta forma se convierte en un proceso que ofrece información al profesorado y también al alumno de cómo se van desarrollando los procesos de enseñanza –aprendizaje, con el fin de poder mejorarlos en ambas direcciones.

Para evaluar a los alumnos en este módulo se seguirán las líneas marcadas en:

- Orden de 29/09/2010, 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.
- Las indicaciones del Proyecto Educativo de Centro.
- Las orientaciones del Departamento de Industria Alimentaria.

En definitiva, tres serán los puntos que guiarán esta actividad:

1.- Se evaluará el desarrollo de los **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** y se tomarán los **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** como referente del nivel aceptable de dichas capacidades.

2.-La evaluación será **CONTINUA** (La evaluación continua se refiere a que el alumno/as es evaluado diariamente, en ningún caso la superación de una U.T conlleva la superación de las anteriores) **Y PRESENCIAL** (Art 2 de la Orden de 29/09/2010), es decir, estará presente a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje y no sólo al final. No obstante, al término de dicho proceso habrá una calificación que valorará todo el proceso.

Se aplicará un proceso de evaluación que requiere la asistencia regular del alumno/a a las clases, así como la realización de las distintas actividades programadas.



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

Con el fin de garantizar el derecho que asiste a los alumnos/as a que su rendimiento escolar sea valorado conforme a criterios de plena objetividad, el profesor informará a los alumnos/as, a principio de curso, a cerca de los objetivos, resultados de aprendizaje, contenidos, criterios metodológicos, estrategias de evaluación y otros aspectos importantes de interés (medidas de seguridad, normas de funcionamiento, etc.).

MOMENTO DE LA EVALUACIÓN

a) **Evaluación inicial:** de acuerdo con la Orden de Evaluación citada, en el mes de octubre se realizará una evaluación diagnóstica sobre la recogida de información que se realizará la primera semana de curso. Consistirá en una prueba:

Una prueba objetiva escrita sobre capacidades y conocimientos previos del alumnado sobre aspectos curriculares necesarios para superar con éxito los RA del módulo.

Con los resultados obtenidos, se informará al tutor para que elabore el correspondiente informe de evaluación.

Esta evaluación inicial permitirá conocer el punto de partida y determinar una estrategia de enseñanza.

b) **Evaluación trimestral:**

El curso estará dividido en 2 evaluaciones, entendidas como un proceso continuo y orientativo:

2º Evaluación: del 08 de enero de 2025 al 11 de abril de 2025

3º Evaluación: del 21 de abril al 31 de mayo de 2025

La FCT es realizada entre el 07 de Octubre al 20 de diciembre de 2024, si algún alumno le faltan horas por recuperar podrá hacerlo en Junio.

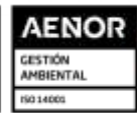
Al término de cada evaluación se emitirá una calificación numérica sin decimales (de 0 a 10) que recogerá las notas obtenidas de los trabajos documentados, y criterios de saber estar, dichas notas parciales solo tendrán un carácter **informativo**

c) **Evaluación final:** se emitirá una calificación final del módulo en junio. Se expresará en cifras enteras del 1 al 10. La calificación se ponderará a partir de los resultados de aprendizaje y sus distintos pesos relacionados con las distintas unidades didácticas desarrolladas en el módulo.

d) Las actividades extraescolares también pueden ser evaluadas.

En cuanto a la evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje, la consecución del rendimiento óptimo en este proceso bilateral no se logrará sin la oportuna *valoración de los efectos de la intervención del profesor* en el mismo, así como de la modificación de sus actuaciones si fuese necesaria. Para ello 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



MATERIA: ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS.

NIVEL: 2º GMAYV.

CURSO: 24/25

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.