



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA  
INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS  
BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

## **FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



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

**CURSO: 2024/2025**



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

## INDICE

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



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

## 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: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

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

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

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

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

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



<b>MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS</b>	<b>NIVEL: 1º GM</b>	<b>CURSO: 2024/25</b>
---	---------------------	-----------------------

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.

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

## 2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

<b>Ciclo Formativo:</b>	CFGM ACEITES DE OLIVA Y VINOS
<b>Módulo Profesional:</b>	<b>MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS ( 0316)</b>
<b>Grupo:</b>	<b>1º</b>
<b>Horas del Módulo:</b>	Nº horas: 192 ANUALES (6 HORAS SEMANALES ; 32 SEMANAS)
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	No está asociado a unidades de competencia
<b>Normativa que regula el título</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo</b>, de ordenación e integración de la Formación Profesional.</li> <li>● <b>Orden de 29 de septiembre de 2010</b>, 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.</li> <li>● <b>Real Decreto 1798/2008</b>, 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.</li> <li>● <b>ORDEN de 15 de octubre de 2009</b>, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.</li> <li>● <b>Real Decreto 659/2023</b>, de 18 de julio, por el que se desarrolla la</li> </ul>



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

	<p>ordenación del Sistema de Formación Profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Real Decreto 658/2024</b>, 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.</li> <li>● <b>Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo</b>, 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.</li> </ul>
<p><b>Profesor</b></p>	<p><b>Especialidad: Procesos en la industria alimentaria</b></p> <p><b>Nombre: Ana Marchán Luna</b></p>

### 3. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

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

- Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.*
- Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.*
- Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.*
- Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.*
- 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.*
- Reconocer las oportunidades de negocio identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.*

### 4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

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

- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.*
- Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.*
- Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.*



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p><b>1. Identifica las materias primas oleícolas, vinícolas y de otras bebidas describiendo características.</b></p> <p>20%</p>	<p>a) Se han clasificado las principales materias primas de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.</p> <p>b) Se han descrito las características físicas y químicas de las materias primas.</p> <p>c) Se han relacionado las características de las materias primas con su función tecnológica.</p> <p>d) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada materia prima.</p> <p>e) Se han descrito los principales defectos higiénico sanitarios que pueden presentar las materias primas.</p> <p>f) Se han identificado las medidas correctoras cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas.</p>
<p><b>2. Caracteriza los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares describiendo su función tecnológica.</b></p> <p>20%</p>	<p>a) Se ha reconocido la legislación asociada a la utilización de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.</p> <p>b) Se ha reconocido la legislación específica relacionada con la indicación de los aditivos en el etiquetado.</p> <p>c) Se han caracterizado las funciones tecnológicas de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares.</p> <p>d) Se ha relacionado el tipo y la dosificación de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares con el efecto esperado.</p> <p>e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares.</p> <p>f) Se han identificado las medidas de seguridad durante el manejo de los productos.</p> <p>g) Se ha valorado la importancia de una correcta dosificación.</p>
<p><b>3. Identifica las técnicas de producción de la materia prima valorando su influencia en la</b></p>	<p>a) Se han caracterizado las variedades de uva,</p>



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

<p>calidad del producto.</p> <p>20%</p>	<p>aceitunas y otras materias primas y su aptitud tecnológica.</p> <p>b) Se han reconocido las principales labores culturales utilizadas en el cultivo de las aceitunas y uvas.</p> <p>c) Se ha valorado la influencia de las técnicas culturales empleadas en la calidad de la materia prima producida.</p> <p>d) Se han descrito los métodos de control de maduración para determinar el momento óptimo de recolección.</p> <p>e) Se han identificado los criterios de selección de la materia prima.</p> <p>f) Se han realizado los controles de madurez para fijar la fecha de recolección.</p> <p>g) Se han descrito los controles básicos para determinar el estado de la materia prima.</p> <p>h) Se han reconocido las técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente.</p>
<p>4. Caracteriza los productos finales y subproductos relacionándolos con su proceso de elaboración y reconociendo propiedades.</p> <p>20%</p>	<p>a) Se han descrito las características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.</p> <p>b) Se han descrito los principales procesos de elaboración en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.</p> <p>c) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas que sufre la materia prima.</p> <p>d) Se ha reconocido la función de las levaduras y bacterias en el proceso y su influencia en la calidad.</p> <p>e) Se han enumerado las desviaciones más frecuentes del proceso y sus medidas correctoras.</p> <p>f) Se han relacionado las características del producto final con su proceso de elaboración.</p> <p>g) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.</p> <p>h) Se han identificado los principales subproductos originados en el proceso productivo y su valorización.</p> <p>i) Se han valorado las repercusiones ambientales de los subproductos originados en la industria oleícola y vinícola.</p> <p>j) Se ha mantenido una actitud innovadora para</p>





**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

	conocer nuevos productos o variantes de productos ya existentes adaptados a las nuevas exigencias socio-culturales.
<p><b>5. Describe los controles básicos del producto reconociendo sus fundamentos.</b></p> <p><b>20%</b></p>	<p>a) Se han descrito los principales controles básicos.</p> <p>b) Se han reconocido los fundamentos físicos y químicos de los métodos de control.</p> <p>c) Se han identificado los equipos e instrumentos de análisis y controles básicos.</p> <p>d) Se han reconocido los procedimientos y métodos de muestreo.</p> <p>e) Se han reconocido los intervalos óptimos de los parámetros que se van a controlar.</p> <p>f) Se han interpretado los resultados de los control</p> <p>g) Se ha reconocido la documentación para el registro de los controles realizados.</p> <p>h) Se han identificado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante la realización de los controles.</p> <p>i) Se ha valorado el rigor, orden y limpieza como elemento imprescindible en la realización de los controles básicos.</p>

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª		0	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA Y VITIVINÍCOLA	2



<b>MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS</b>	<b>NIVEL: 1º GM</b>	<b>CURSO: 2024/25</b>
---	---------------------	-----------------------

EVALUACIÓN	MATERIAS PRIMAS OLEÍCOLAS Y VINÍCOLAS	1	LA UVA Y LA ACEITUNA DESDE EL CAMPO A LA MESA	27
		2	VARIEDADES DE UVA Y ACEITUNA	15
		3	PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID Y EL OLIVO	14
	Nº DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO			10
	Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			11
2ª EVALUACIÓN	CULTIVO Y PRODUCTOS	4	EL CULTIVO DE LA VID Y EL OLIVO	22
		5	EL VINO Y EL ACEITE EN LA CULTURA ANDALUZA	12
	Nº DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO			3
	Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			38
3ª EVALUACIÓN	OTRAS BEBIDAS Y CONTROLES BÁSICOS DE PRODUCTO	6	LA SIDRA Y LA CERVEZA	10
		7	ADITIVOS Y COADYUVANTES EMPLEADOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA Y VITIVINÍCOLA	8
		8	CONTROLES BÁSICOS DE VINO, ACEITE Y OTRAS BEBIDAS	12
	Nº DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO			8
	Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			0
<b>TOTAL HORAS:</b>				<b>192 HORAS</b>

**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.**



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

	RA	CE
<b>0. Prevención de riesgos laborales en la industria oleícola y vitivinícola (Objetivo:b ; Competencia: ñ )</b>	2 5 4.4	f h
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.</li> <li>• Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos.</li> </ul> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción de materias primas y de productos auxiliares.</li> </ul>		



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

	RA	CE
<p><b>1. La uva y la aceituna desde el campo a la mesa. (Objetivo:a,j ; Competencia: a,j)</b></p>	<p>1 3 20</p>	<p>b,c,d d,e,f,g</p>
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Características físicas y químicas de las materias primas de la industria oleícola y vinícola.</li> <li>● Función tecnológica de las materias primas.</li> <li>● Condiciones de almacenamiento y conservación de las materias primas.</li> <li>● Madurez de la materia prima. Métodos de control. Establecimiento de la fecha de recolección.</li> <li>● Recolección de la materia prima. Influencia en la calidad.</li> <li>● Criterios de selección de la materia prima. Toma de muestras y controles básicos en la materia prima (aceituna, uva-9).</li> </ul> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción de materias primas y de productos auxiliares.</li> <li>▪ Selección de las materias primas.</li> <li>▪ Identificación de los métodos de control.</li> </ul> <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Práctica en bodega de vendimia. Vendimia variedades blancas y tintas.</li> <li>● Práctica en bodega de extracción de aceite. Variedades tempranas.</li> <li>● Práctica en laboratorio de madurez de aceituna.</li> <li>● Práctica análisis sensorial madurez de uva.</li> <li>● Práctica en laboratorio de análisis de mosto.</li> </ul>		



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

	RA	CE
<b>2. Variedades de uva y aceituna. (<u>Objetivo</u>:a,b ; <u>Competencia</u>: a,j)</b>	1 3 4.17	a a
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la industria oleícola y vinícola (aceitunas, uvas).</li> <li>• Identificación de las variedades de aceitunas, uvas. Aptitud tecnológica y agronómica.</li> </ul> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción de materias primas y de productos auxiliares.</li> <li>▪ Selección de las materias primas.</li> </ul>		



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

	RA	CE
<p><b>3. Plagas y enfermedades de la vid y el olivo (Objetivo:a,b ; Competencia: a,j, ñ)</b></p>	1	e,f
	6.66	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Defectos higiénico-sanitarios de las materias primas. Normativa de calidad de las materias primas. Defectos ocasionados por plagas y enfermedades del olivar y el viñedo. Tratamientos.</li> <li>Medidas correctoras cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas.</li> </ul> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de materias primas y de productos auxiliares.</li> <li>Selección de las materias primas.</li> </ul> <p>Destrezas a trabajar (prácticas)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salida al campo para identificación de plagas/enfermedades en olivar.</li> <li>Visu de identificación de plagas y enfermedades en olivar y viñedo.</li> </ul>		



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

	RA	CE
<b>4. El cultivo de la vid y el olivo. (<u>Objetivo</u>:p ; <u>Competencia</u>: j, ñ)</b>	3 7.5	b,c,h
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción de la materia prima. Principales técnicas de cultivo.</li> <li>• Técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente. Producción ecológica, integrada y otras.</li> </ul> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción de materias primas y de productos auxiliares.</li> <li>▪ Selección de las materias primas.</li> </ul> <p>Destrezas a trabajar (prácticas)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salida al campo para identificación de diferentes sistemas de cultivo en olivar y viñedo.</li> </ul>		



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

	RA	CE
<p><b>5. El vino y el aceite en la cultura andaluza. (Objetivo: j, k, p, u ; Competencia: a, j, ñ)</b></p>	4	a, b, c, d, e,
	18%	f, g, h, i, j
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de los principales productos finales (aceites, vinos).</li> <li>• Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.</li> <li>• Procesos de elaboración de aceites y vinos. Concepto, tipos, características, Procesos artesanales e industriales. Diagramas de flujo.</li> <li>• Procesos de fermentación. Microorganismos y bacterias.</li> <li>• Desviaciones. Medidas correctoras.</li> <li>• Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.</li> <li>• Condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.</li> <li>• Subproductos de la industria oleícola y vinícola. Valorización.</li> <li>• Implicaciones ambientales de los subproductos originados en la industria oleícola y vinícola.</li> <li>• Actitud innovadora ante nuevos productos o variantes a los ya existentes.</li> </ul> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterización de los aceites de oliva y vinos relacionándolos con el proceso de elaboración.</li> </ul> <p>Destrezas a trabajar (prácticas)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cata de aceites interdisciplinar junto con el módulo de análisis sensorial.</li> <li>• Cata de vino interdisciplinar junto con el módulo de análisis sensorial.</li> </ul>		





**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

	RA	CE
<b>6. La sidra y la cerveza. (<u>Objetivo</u>:j, k,p, u ; <u>Competencia</u>: a,j, ñ)</b>	1 4 3.67%	a b,d
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de los principales productos finales (cerveza, sidra).</li> <li>• Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.</li> <li>• Procesos de elaboración de cerveza y sidra. Concepto, tipos, características, Procesos artesanales e industriales. Diagramas de flujo.</li> <li>• Procesos de fermentación. Microorganismos y bacterias.</li> <li>• Desviaciones. Medidas correctoras.</li> <li>• Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.</li> <li>• Condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.</li> <li>• Subproductos de la industria de otras bebidas. Valorización.</li> <li>• Implicaciones ambientales de los subproductos originados en la industria oleícola y vinícola.</li> <li>• Actitud innovadora ante nuevos productos o variantes a los ya existentes.</li> </ul> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caracterización de los aceites de otras bebidas relacionándolos con el proceso de elaboración.</li> </ul> <p>Destrezas a trabajar (prácticas)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cata de sidra interdisciplinar junto con el módulo de análisis sensorial.</li> <li>• Cata de cerveza interdisciplinar junto con el módulo de análisis sensorial.</li> </ul>		



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

	RA	CE
<p><b>7. Aditivos y coadyuvantes empleados en la industria oleícola y vitivinícola. (Objetivo:a, b,p; Competencia: a,ñ)</b></p>	2	a,b,c,d,e,g
	18%	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa específica relacionada con el uso de aditivos coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.</li> <li>• Indicación de los aditivos en el etiquetado.</li> <li>• Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modo de empleo.</li> <li>• Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.</li> <li>• Almacenamiento y conservación.</li> </ul> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción de materias primas y de productos auxiliares.</li> </ul>		



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

	RA	CE
<b>8. Controles básicos de vino, aceite y otras bebidas.</b> ( <u>Objetivo:k,p; Competencia: j,ñ</u> )	5	a,b,c,d,e
	17.6%	f,g
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fundamentos físicos y químicos de los controles básicos.</li> <li>• Métodos y procedimientos de muestreo. Protocolos de muestreo.</li> <li>• Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva. Control de orujos y alpechines. Equipos e instrumentación básica.</li> <li>• Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de vinos y otras bebidas. Recuento de levaduras. Grado alcohólico, densidad, acidez y otros. Equipos e instrumentación básica.</li> <li>• Registro de resultados. Documentación.</li> <li>• Interpretación de resultados. Intervalos óptimos de los parámetros a controlar.</li> <li>• Importancia del orden, rigor y limpieza en los controles básicos de los productos.</li> </ul> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación de los métodos de control.</li> </ul> <p>Destrezas a trabajar (prácticas):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analíticas básicas de vino.</li> <li>• Analíticas básicas de aceite.</li> <li>• Analíticas básicas de sidra y cerveza.</li> </ul>		



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

**RELACIÓN 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	Empresa en alternancia
	13 enero – 7 abril JUEVES Y VIERNES	13 enero – 7 abril LUNES MARTES MIÉRCOLES
16 septiembre – 12 enero		
RA 1 (a,b,c,d) RA 2 (f) RA 5 (h) RA 3 (a,d,e,f,g)	RA 1 (e,f) RA 3 (b,c,h) RA 4 (a,b,c,d,e,f,g,h,i,j)	RA 4 (a,b,c,e,f,h,i)

**ACTIVIDAD DEL MÓDULO A REALIZAR EN LA EMPRESA**

ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<b>AF01. Participar en la extracción del aceite de oliva relacionando las operaciones con el producto a obtener.</b>	1.2 Identificar los métodos de extracción del aceite de oliva que se utilizan en la empresa, comprobando sus fundamentos	4	4.b
	1.4 Tomar muestras de los subproductos para comprobar el agotamiento de orujos y alpechines.	4	4.h. 4.i
	1.5 Analizar muestras de aceites de oliva para asegurar que la calidad del producto cumple con los estándares establecidos	4	4.a, 4.c, 4.f
	1.6 Interpretar los paneles de control, parámetros de control y desviaciones y anomalías que se pueden producir de la centrifuga horizontal.	4	4.e



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
AF03. Participar en la expedición de los productos, conociendo las condiciones de transporte y la documentación relativa al proceso de expedición.	3.6 Identificar y comprobar las condiciones de almacenamiento de los productos a expedir (temperatura, humedad)	4	4.g

ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
AF07. Estabilizar vinos	7.1 Reconocer los enturbiamientos, precipitaciones y alteraciones en los vinos	4	4.e
	7.9 Aprender los métodos de estabilización biológica	4	4.b

ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
AF08. Acabar los vinos y proceder a su	8.4 Realizar trasiegos, rellenos y correcciones	4	4.b
	8.5 Realizar los controles durante la	4	4.a



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

crianza.	crianza		
----------	---------	--	--

## 8. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

### 8.1. Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)

*Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados a la asignatura. Pueden ser de diferente índole o naturaleza. También, es importante el desarrollo de actividades que fomenten buenas prácticas comunicativas que contribuyan al desarrollo del pensamiento crítico en nuestro alumnado. Todas estas actividades se encuentran enmarcadas en el Proyecto lingüístico de centro (PLC) y se difundirán a través del periódico del mismo.*

### 8.2. Estrategias Metodológicas

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

- **Aprendizaje significativo** adaptando al conocimiento previo y la motivación del grupo.
- **Enseñanza activa y constructivista** mediante trabajo individual y en grupo.
- **Aprender de forma cooperativa** fomentando la participación de todo el grupo, utilizando técnicas de aprendizaje cooperativo en entornos virtuales y presenciales
- **Desarrollo de habilidades TIC.** Se potenciará el desarrollo de habilidades TIC desarrollando la actividad docente con la máxima implicación de los recursos web disponibles, manejo de office, programas informáticos....
- **Enfoque competencial** aplicando el aprendizaje a situaciones concretas de la actividad laboral.
- **Individualización.** Se potencia la respuesta de la responsabilidad individual ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos, de acuerdo con las características de cada alumno para fomentar la autonomía personal y la iniciativa.
- **Socialización.** Se trata de fomentar la valoración del trabajo en equipo a través de actividades en grupo donde se realicen un reparto de funciones y responsabilidades.
- **Creatividad.** Se pretende potenciar los recursos personales de ingenio, indagación e invención de soluciones a los problemas propuestos.
- **Metodologías innovadoras y activas** que contextualizan el aprendizaje, que son inclusivas y atienden a la diversidad de alumnado. En el marco de la programación 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: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

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. Las metodologías utilizadas para activar los procesos cognitivos serán

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

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

Además, y teniendo en cuenta que pretendemos desarrollar Competencias:

- Se potenciará una metodología investigadora, en 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 prácticos.
- Se favorecerá el trabajo en grupo realizando actividades en las que todos se sientan implicados, así como exposiciones de los estudios realizados para comunicar la información obtenida, y fomentando el uso de las nuevas tecnologías.
- Clases teóricas. Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos. El profesor/a hará una exposición de la Unidad, desarrollando todos los contenidos de carácter teórico en el aula de teoría, acompañándose de los recursos didácticos y medios audiovisuales disponibles: presentaciones, fotografías, videos, etc. Las unidades explicadas quedarán subidas a classroom para que el alumnado las tenga disponibles y pueda de esta forma consultarlos y estudiarlos.
- El profesor/a utilizará la estrategia adecuada para hacer que los periodos de exposición teórica sean participativos, por lo que creará debates sobre lo que se esté exponiendo.
- Los alumnos deberán estudiar la unidad de los apuntes y material complementario que le proporcione la profesora. Este estudio deberán realizarlo los alumnos en tiempo fuera del horario escolar.
- Para explicar las catas, se utilizará el método demostrativo.
- El profesor/a cuidará de que los alumnos utilicen las herramientas y material adecuado para el desarrollo de cada práctica, haciendo hincapié en que el trabajo se realice en las mejores condiciones de seguridad e higiene posibles.
- El profesor/a estará atento a todos los requerimientos de los alumnos para ayudar a resolver las dudas técnicas y los problemas de convivencia, que puedan ir surgiendo. Observará y tomará nota para hacer un seguimiento del alumnado en el cuaderno del profesor.
- El profesor/a ayudará a clarificar las dudas que se produzcan y se asegurará que el alumno "sabe lo que hace" y "por qué lo hace".



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

- El profesor/a utilizarán los medios oportunos para comprobar si el alumnado ha adquirido los resultados de aprendizaje del módulo.
- Se favorecerá el trabajo en grupo, realizando actividades en las que todos se sientan implicados, así como exposiciones de los estudios realizados para comunicar la información obtenida, siempre y cuando se pueda respetar la distancia requerida, en caso de realizar trabajos en grupo donde no se pueda respetar la distancia se fomentará el uso de nuevas tecnologías como videoconferencias.
- Al final de cada práctica, el alumno deberá realizar una memoria con los datos obtenidos en soporte digital sobre lo realizado. Todas las prácticas realizadas en un trimestre deben ser entregadas a la profesora para su evaluación. Los puntos que deben recoger el trabajo serán entregados al alumnado por la profesora
- El profesor/a ayudará en todo momento al desarrollo del trabajo en grupo (COOPERACIÓN). Cada cierto tiempo propiciará un debate con los alumnos para analizar el funcionamiento del curso y sacará conclusiones para incluir mejoras de funcionamiento en futuras revisiones de la programación.

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

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

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

### **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

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

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

- **Cuestiones de carácter teórico práctico;** consistentes en preguntas tipo test .
- **Resolución de ejercicios prácticos;** que versarán acerca de los





**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

contenidos de las unidades implicadas.

- Preguntas de desarrollo.
- Preguntas de relacionar
- Realización de esquemas.

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

**C) Prácticas de laboratorio,** trabajo que realizará el alumnado en el laboratorio. Además de evaluar el desempeño en el laboratorio, en la rúbrica se evaluará también la documentación relativa a la práctica. Si el alumno/a no asiste a la clase de ese día no puede entregar la actividad correspondiente al día que ha faltado, ya que tiene carácter presencial.

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

**E) Prácticas en bodega.** Trabajo que realizará el alumnado en la bodega. Además de evaluar el desempeño en la práctica, en la rúbrica se evaluará también la documentación relativa a la misma. Si el alumno/a no asiste a la clase de ese día no puede entregar la actividad correspondiente al día que ha faltado, ya que tiene carácter presencial.

**En el punto 10.2 de la programación, se muestran las rúbricas para evaluar las prácticas de laboratorio y de bodega.**

## 9. MATERIALES DIDÁCTICOS.

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

- Tratados de viticultura. Ediciones Mundi Prensa.
- Obtención del Aceite de Oliva Virgen. Luis Civantos López-Villalta. Editorial Agrícola Española S.A.
- Recursos Digitales del módulo de Análisis Sensorial de la Junta de Andalucía.
- Recursos del catálogo científico-tecnológico del IFAPA.
- Material elaborado por el Departamento.



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

### 9.1. OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

Recursos didácticos:

- Ordenador y proyector.
- Pizarra.
- Internet
- Plataforma classroom
- kahoot
- Elementos de laboratorio: pHmetro, termómetros, refractómetro, alcoholímetro, densímetros, buretas, erlenmeyer, probetas...
- Elementos de bodega: depósitos, prensa, despalladora...

## 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.

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



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

tomará la parte entera de la calificación obtenida, es decir si calificación global obtenida 4.8, la nota en evaluación es un 4 ya que no alcanza el 5.

- El **tutor laboral** valorará como «**superado**» o «**no superado**» cada resultado de aprendizaje y realizará una **valoración cualitativa** de la estancia del alumno o alumna y sus competencias profesionales y para la empleabilidad. **El o la docente, el formador formadora, o la persona experta responsable de cada módulo profesional ajustará su evaluación, y posterior calificación, en función del informe de la formación en empresa.**
- La nota final se obtendrá una vez evaluados todos los RESULTADOS DE APRENDIZAJE del módulo, y se calcula multiplicando la nota obtenida en cada Resultado de aprendizaje por la ponderación establecida en esta programación.
- Se evaluará la adquisición de los contenidos asociados a los resultados de aprendizaje a través del desarrollo de las distintas unidades trabajo, prácticas y realización de estancia en empresa atendiendo a los criterios de evaluación con su peso correspondiente.
- La calificación informativa trimestral corresponderá a la ponderación de los criterios de evaluación y RA impartidos y 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
  - La nota total del módulo vendrá determinada por la ponderación de los distintos RA del módulo, como se refleja a continuación:
  - Nota total del módulo= $R1 \times 20\% + R2 \times 20\% + R3 \times 20\% + R4 \times 20\% + RA5 \times 20\%$

A continuación, se muestran las **rúbricas de evaluación** empleadas para la calificación de las exposiciones orales, las prácticas de laboratorio y en bodega:

ITEM	MUY BIEN (10-9)	BIEN (8-7)	REGULAR (6-4)	INSUFICIENTE (3-1)
------	--------------------	------------	------------------	--------------------

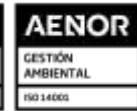


**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

Contenido (40%)	La información expuesta es muy completa y demuestra completo entendimiento del tema	La información expuesta es completa y demuestra entendimiento del tema	La información expuesta es escasa y demuestra entendimiento de partes del tema	La información expuesta es muy escasa y no parece entender muy bien del tema
Expresión (20%)	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con gran claridad todo el tiempo	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con claridad la mayoría del tiempo	En ocasiones cuesta seguir la exposición, pues no se expresa con total claridad	Cuesta seguir la exposición y titubea en la mayor parte del discurso
Formato (10%)	Se ajusta completamente a las normas de formato establecidas	Hay una o dos normas de formato que no cumple	Hay más de dos normas de formato que no cumple	No cumple ninguna norma de formato
Expresión corporal y contacto visual (10%)	La postura y los gestos son muy adecuados. Mira a todos los compañeros con total naturalidad mientras habla	La postura y los gestos son adecuados. Mira a los compañeros la mayoría del discurso	La postura y los gestos no son adecuados en ciertas ocasiones. Mira a los compañeros en algunos momentos	No mantiene la postura y gestos propios de una exposición oral. Apenas mira a sus compañeros durante el discurso
Tiempo (10%)	Se ajusta perfectamente al tiempo establecido para	-	Se excede/no alcanza el tiempo establecido para	-



<b>MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS</b>	<b>NIVEL: 1º GM</b>	<b>CURSO: 2024/25</b>
---	---------------------	-----------------------

	la exposición.		la exposición.	
Bibliografía (10%)	Incluye 3 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 2 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 1 fuente bibliográfica fidedigna	No incluye fuentes o incluye fuentes bibliográficas de escasa o nula veracidad

<b>PRÁCTICA BODEGA/LABORATORIO</b>	<b>MUY BIEN 10-8</b>	<b>BIEN 7-6</b>	<b>REGULAR 5-4</b>	<b>MAL 3-2-1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>DESTREZA E INICIATIVA 30%</b>	Tiene iniciativa en todo momento. Desempeña perfectamente la finalidad de la práctica. Trabaja de forma constante durante la práctica y es capaz de resolver por sí mismo los problemas que van apareciendo.	En algunos momentos no presenta iniciativa en el desarrollo de la práctica. Desempeña bien la finalidad de la práctica. Trabaja de forma constante y en la medida de lo posible intenta resolver por sí mismo los problemas que van apareciendo.	Pocas veces presenta iniciativa en el desarrollo de la práctica. Desempeña la finalidad de la práctica con algunos problemas. Trabaja de forma discontinua y ante cualquier problema recurre al profesor.	No tiene iniciativa y apenas trabaja. Desempeña la finalidad de la práctica con numerosos problemas. Precisa de llamadas constantes de atención./No hace la práctica.	
<b>NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE 20%</b>	Respeto las normas de seguridad e higiene durante todo el desarrollo de la práctica.	No respeta alguna norma de seguridad o higiene de forma puntual.	A menudo no respeta las normas de seguridad y/o higiene.	No respeta las normas de seguridad y/o higiene en ningún momento./No realiza la práctica.	
<b>ORDEN Y LIMPIEZA 20%</b>	Trabaja de forma limpia y ordenada durante toda la práctica, cuidado en el uso de herramientas, utensilios y material de trabajo, acata las instrucciones del profesor.	En algún momento puntual de la práctica no trabaja de forma limpia y ordenada y/o se observa algún descuido en el uso de herramienta utensilios y	A menudo no trabaja de forma limpia y ordenada y/o muestra cuidado en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, acatando las instrucciones del profesor.	No trabaja de forma limpia y ordenada. Se observa descuido en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, desacata	



<b>MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS</b>	<b>NIVEL: 1º GM</b>	<b>CURSO: 2024/25</b>
---	---------------------	-----------------------

		material de trabajo, sin embargo, acata las instrucciones del profesor.		las instrucciones del profesor./No realiza la práctica.	
<b>GESTIÓN DE RESIDUOS 10%</b>	Gestiona los residuos de forma correcta sin la ayuda del profesor.	Gestiona los residuos de forma correcta con ayuda.	Gestiona los residuos de forma incorrecta.	No gestiona los residuos./No realiza la práctica.	
<b>DOCUMENTACIÓN Y RESULTADOS 20%</b>	Entrega la documentación aportada por la profesora perfectamente completada.	Entrega la documentación aportada por la profesora, pero comete algún pequeño fallo.	Entrega la documentación aportada por la profesora, pero comete varios fallos.	Entrega la documentación aportada por la profesora con numerosos fallos o sin completar.	

**10.2.**

**Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los**

**Criterios de evaluación**

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evaluación
RA 1	b,c,d	10	1	1ª
RA 1	a	1.67	2	1ª
RA 1	e,f	6.66	3	1ª
RA 1	a	1.67	6	3ª
RA 2	f	2	0	1ª
RA 2	a,b,c,d,e,g	18	7	3ª
RA 3	d,e,f,g	10	1	1ª
RA 3	a	2.5	2	1ª
RA 3	b,c,h	7.5	4	2ª
RA 4	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	18	5	2ª
RA 4	b,d	2	6	3ª
RA 5	h	2.4	0	1ª
RA 5	a,b,c,d,e,f,g,i	17.6	8	3ª
		100		



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

### 10.3. Instrumentos

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

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

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

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

**C) Prácticas de laboratorio,** trabajo que realizará el alumnado en el laboratorio. Además de evaluar el desempeño en el laboratorio, en la rúbrica se evaluará también la documentación relativa a la práctica. Si el alumno/a no asiste a la clase de ese día no puede entregar la actividad correspondiente al día que ha faltado, ya que tiene carácter presencial.

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

**E) Prácticas en bodega.** Trabajo que realizará el alumnado en la bodega. Además de evaluar el desempeño en la práctica, en la rúbrica se evaluará también la documentación relativa a la misma. Si el alumno/a no asiste a la clase de ese día no puede entregar la actividad correspondiente al día que ha faltado, ya que tiene carácter presencial.

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

### 10.4. Medidas de Recuperación



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

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

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

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

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

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

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

### El Proceso final de la Evaluación

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

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

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

**Indicadores enseñanza:**





**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

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.G.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.



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

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

Detección en las evaluaciones trimestrales. Las evaluaciones trimestrales tienen un carácter formativo y orientativo del proceso educativo del alumnado. En esta línea, al analizar sus progresos y resultados académicos en los distintos ámbitos, áreas y materias con respecto a los objetivos y competencias, también se pueden apreciar indicios que pueden llevar a la decisión de tomar medidas para atender al alumnado NEAE.

## 12.2. ACTUACIONES.

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

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

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

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

### - **Alumnado con altas capacidades intelectuales**

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

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

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



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**

- 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.

### **13. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.**

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

Para evaluar la programación se establecerán tres niveles de control:

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

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



**MATERIA: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA  
INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS  
BEBIDAS**

**NIVEL: 1º GM**

**CURSO: 2024/25**