



MATERIA: VINIFICACIONES

NIVEL: CFGS

CURSO: 1º

FAMILIA PROFESIONAL:
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



CICLO FORMATIVO:
VITIVINICULTURA

CURSO: 2024/2025



MATERIA: VINIFICACIONES

NIVEL: CFGS

CURSO: 1º

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.**



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

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

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

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

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

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



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

El claustro de profesorado oscila entre los 90 y 100 profesores, teniendo en cuenta aquellos que presentan jornada completa y quienes no. Sus especialidades son muy diversas para poder atender así a las diferentes enseñanzas y la formación del alumnado. Si algo caracteriza al claustro de profesorado 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



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

educativo del alumnado, encabezado por su tutor/a. Además, hay que tener en cuenta otras figuras que se han incorporado al centro en los últimos años como el Enfermero escolar o la Educadora social, que vienen a incidir en otros aspectos del ámbito personal y emocional del alumnado, muy importantes e íntimamente vinculados igualmente con su mejor rendimiento académico.

ANÁLISIS DEL ALUMNADO	
Número de alumnos	5
Estudios Previos	<i>Una alumna tiene estudios de ingeniería técnica agrícola; un alumno es graduado en Biología; otra alumna es graduada en Turismo. Los otros dos alumnos proceden de Bachillerato.</i>
Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)	<i>No hay alumnos repetidores ni con necesidades educativas especiales.</i>
VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO	
Proyectos y Planes educativos del centro	<ul style="list-style-type: none"> ● PROGRAMA CIMA ● Promoción de hábitos de vida saludable ● Alimentación saludable ● Educación emocional. ● Actividad física y deporte. ● Educación afectivo sexual. ● Educación ambiental para la sostenibilidad/ALDEA ● +Cambio climático ● +Huertos escolares ● Biodiversidad y geodiversidad ● Educación para la circularidad. ● -STEAM ● +Pensamiento computacional ● +Programación y robótica ● +Investigación científica ● +Ciberseguridad ● +Investigación científica ● +Big data: Javier Mejías ● +Inteligencia artificial ● +Razonamiento matemático ● -Arte, cultura y creatividad ● +Cine ● +Teatro ● +Artes plásticas y diseño gráfico ● +Patrimonio andaluz ● -Educomunicación ● +Comunicación escrita y creatividad literaria



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

	<ul style="list-style-type: none">● <i>+Radio escolar</i>● <i>-Innovación social y educación para el desarrollo</i>● <i>+Emprendimiento educativo</i>
--	---



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL EN VITIVINICULTURA
Módulo Profesional:	0078 VINIFICACIONES
Grupo:	1º GSVI
Horas del Módulo:	Nº horas: ANUALES (HORAS SEMANALES ; SEMANAS) 224 h (7h/semana; 32 semanas)
Ud. Competencia asociadas	UC0037_3: *Supervisar la producción vitícola *y programar los procesos de vinificación*. UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola. UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria. (Entre asteriscos: esta parte de la unidad de competencia corresponde al módulo del ciclo Vinificaciones)
Normativa que regula el título	<ul style="list-style-type: none"> • Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. • Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. • REAL DECRETO 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas • Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura. • Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado de formación profesional. • Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. • Real Decreto 658/2024, de 9 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 132/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan las enseñanzas del segundo ciclo de la educación infantil, la educación primaria y la educación secundaria, y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
Profesores	Especialidad: 214 OPERACIONES Y EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Nombres: MERCEDES JIMÉNEZ RICO RAFAEL F. SÁNCHEZ MOHEDANO

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



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

- b). Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones
- g). Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión
- h). Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- i). Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- k). Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l). Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m). Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- n). Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

(Recoger en cada competencia sus iniciales).

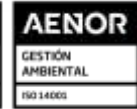
- b). Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones
- g). Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión
- h). Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- i). Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- k). Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l). Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m). Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- n). Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (CICLOS LOE) (RELACIONADOS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Enumerarlos estableciendo un orden numérico)
RA1. Organiza la vendimia analizando el estado de madurez de la materia prima y las operaciones asociadas a cada tipo de vendimia	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha identificado el estado sanitario y de madurez de la materia prima b) Se ha establecido la fecha de vendimia para cada parcela de la explotación c) Se han analizado las ventajas e inconvenientes de la vendimia manual/mecánica d) Se ha analizado la influencia de la vendimia mecánica en las características de la uva e) Se ha organizado y controlado el grupo de trabajo con instrucciones precisas para recoger y transportar la uva f) Se ha determinado el aporte de sustancias enológicas en función del estado sanitario y del tipo de transporte g) Se ha preparado la maquinaria, el personal y los medios auxiliares h) Se han identificado las contingencias (meteorológicas, aglomeraciones, averías) y las medidas de actuación i) Se han determinado las condiciones para la pasificación de la uva
RA2. Organiza los equipos e instalaciones de vinificación, relacionándolos con su función en los procesos.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han analizado los diferentes procesos de vinificación b) Se han relacionado los equipos con las fases del proceso de vinificación c) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos d) Se ha comprobado el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones e) Se ha analizado la capacidad de procesado y elaboración de los equipos e instalaciones f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso g) Se han identificado, para cada vinificación las condiciones de ejecución, los parámetros que se han de controlar y las medidas correctoras en caso de desviaciones h) Se han calculado las necesidades de servicios auxiliares i) Se han reconocido las medidas de seguridad en el manejo de equipos, en la manipulación de los productos enológicos y en la realización de las operaciones de vinificación j) Se ha establecido el aprovisionamiento de productos enológicos necesarios para la vinificación



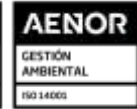
MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

<p>RA3. Controla las operaciones prefermentativas relacionando las técnicas y tratamientos con las características del producto que se va a elaborar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha comprobado el funcionamiento de los medios de control: báscula, toma-muestras, analizadores automáticos y otros b) Se ha seleccionado la materia prima en función de las especificaciones requeridas por el producto que se va a elaborar c) Se ha verificado el flujo de materia prima, corrigiendo las incidencias d) Se han controlado las operaciones de despalillado y estrujado en función del estado de la materia prima y del tipo de vino que se va a elaborar e) Se han seleccionado los equipos de bombeo-transporte en función de las instalaciones de la bodega, las características de la materia prima y del producto que se obtiene f) Se ha controlado que el sulfitado se realiza en el momento y dosis adecuadas g) Se han identificado las características del mosto o pasta encubado y se han realizado las correcciones necesarias h) Se ha contrastado que las características de los mostos desfangados se corresponden con las especificaciones previstas i) Se ha asegurado la trazabilidad del proceso, cumplimentando registros
<p>RA4. Conduce la fermentación alcohólica y la maceración reconociendo sus fundamentos y los mecanismos de control.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha analizado la función de los microorganismos en la fermentación alcohólica b) Se han adicionado las levaduras seleccionadas en las condiciones requeridas c) Se han identificado los controles (temperatura, densidad, acidez, volátil, cata) que se realizan durante la fermentación alcohólica d) Se han identificado las operaciones necesarias para controlar la fermentación alcohólica (remontados, refrigeración) e) Se han identificado las posibles desviaciones del normal desarrollo de la fermentación alcohólica y los riesgos que implican para la calidad del vino f) Se han descrito las condiciones de tiempo y temperatura en las que se desarrolla la maceración prefermentativa g) Se han determinado los controles que se realizan para conducir la maceración (color, índice de polifenoles totales, cata) h) Se ha valorado el aporte de productos o materias enológicas para mejorar el desarrollo de la fermentación y la maceración i) Se han reconocido las técnicas que favorecen la maceración y su influencia en la calidad del vino j) Se ha valorado la influencia de la biotecnología en la obtención de vinos



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

<p>RA5. Supervisa el “descube” y prensado, relacionándolo con las características del producto que se desea obtener.</p>	<p>a) Se ha valorado la duración del encubado en función del tipo de vino que se desea obtener, estado de la materia prima y de las condiciones técnicas de la bodega</p> <p>b) Se ha identificado la ubicación del vino descubado, las necesidades de mano de obra y las posibilidades de la prensa para decidir el momento del descube</p> <p>c) Se han analizado los riesgos y las medidas de seguridad que se necesita adoptar ante la presencia de dióxido de carbono</p> <p>d) Se ha valorado la necesidad de un sulfitado según el tipo de vino y los riesgos derivados de posibles desviaciones</p> <p>e) Se han identificado los controles analíticos y organolépticos que se han de realizar para caracterizar el vino fermentado</p> <p>f) Se ha valorado la posibilidad de la microoxigenación como una técnica de mejora de la calidad de los vinos</p> <p>g) Se ha seleccionado el tipo de prensa y la presión de trabajo en función de las características del vino que se desea obtener</p>
<p>RA6. Conduce la fermentación maloláctica, relacionándola con la calidad del vino obtenido.</p>	<p>a) Se ha determinado la idoneidad de la fermentación maloláctica y sus consecuencias sobre la calidad del vino</p> <p>b) Se han analizado los factores que influyen en la fermentación maloláctica</p> <p>c) Se han identificado las ventajas e inconvenientes del uso de bacterias lácticas comerciales en la fermentación maloláctica</p> <p>d) Se han identificado los controles analíticos y organolépticos para el seguimiento y control final de la fermentación maloláctica</p> <p>e) Se han evaluado los riesgos de una fermentación maloláctica sin control</p> <p>f) Se ha valorado la incorporación de otras variables tecnológicas (micro-oxigenación, fermentación maloláctica en bodega, crianza sobre lías) y su influencia sobre las características de los vinos y los costes de producción</p>
<p>RA7. Organiza la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, justificando la selección de productos y técnicas.</p>	<p>a) Se han reconocido los fundamentos de la limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones</p> <p>b) Se ha identificado el nivel de higiene necesario en cada etapa del proceso</p> <p>c) Se han evaluado los riesgos asociados a una higiene deficiente</p> <p>d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección</p> <p>e) Se han reconocido las diferentes técnicas de aplicación de los productos de limpieza y desinfección</p> <p>f) Se ha establecido un plan de limpieza y desinfección</p> <p>g) Se han identificado las medidas de control de limpieza y desinfección</p> <p>h) Se han establecido las medidas de seguridad en las</p>



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

	operaciones de limpieza y desinfección i) Se ha valorado la aplicación de la tecnología CIP ("clean in pla en la industria vitivinícola
--	---

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	1	1	ORGANIZACIÓN DE LA VENDIMIA	38
		4	FERMENTACIÓN ALCOHOLICA Y MACERACIÓN	26
		6	FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	26
	Nº DE HORAS EN EL INSTITUTO			90
	Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			0
2ª EVALUACIÓN	2	3	OPERACIONES PREFERMENTATIVAS	22
		5	DESCUBE Y PENSADO	28
		2	ORGANIZACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES	13
		7	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	13
	Nº DE HORAS EN EL INSTITUTO			50
Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			26	
3ª EVALUACIÓN	3	2	ORGANIZACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES	11
		7	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	11
		3	OPERACIONES PREFERMENTATIVAS	12
		5	DESCUBE Y PENSADO	16
	Nº DE HORAS EN EL INSTITUTO			28
Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			22	
TOTAL HORAS:			224	



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

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

	RA	CE
UT 1 ORGANIZACIÓN DE LA VENDIMIA MANUAL Y MECÁNICA. RECEPCIÓN EN BODEGA. TIPOS DE VINIFICACIONES Objetivos generales: b), g), h) i) k), l), m), Competencias relacionadas: b), g), h), j), k), m), n), ñ), p)	1	a), b), c), d), e), f), f), g), h), i)
Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad Estado sanitario y de madurez de la materia prima. Interpretación de los controles de madurez. Determinación de la fecha de vendimia. Organización de la vendimia: personal, maquinaria, auxiliares Vendimia mecánica. Influencia en la calidad de la uva. Tipos de vendimiadoras Tratamiento de la uva vendimiada mecánicamente. El transporte de la uva Protección de la uva durante el transporte Recepción de la uva. Controles: peso, grado, acidez, sanidad. Medidas correctoras ante contingencias Pasificación de la uva: objetivos y tipos		

	RA	CE
UT 2 EQUIPOS E INSTALACIONES PARA LA VINIFICACIÓN. TIPOS DE VINIFICACIONES Objetivos generales: b), g), k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), g), h), j), k), m), n), ñ), p)	2	a), b),c), d), e), f), g), h), i), j)
Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad Identificación de los diferentes tipos de vinificaciones: blanco, rosado, tinto y sus variantes Equipos e instalaciones que se precisan para cada vinificación: materiales, funcionamiento, rendimientos, medidas de seguridad en su utilización Parámetros de control de los diferentes procesos de vinificación Organización y coordinación de las labores de los equipos de trabajo Medidas correctivas ante las contingencias. Equipos e instalaciones que se precisan para cada vinificación: materiales, funcionamiento, rendimientos, medidas de seguridad en su utilización Servicios auxiliares: agua, frío, calor, gas, etc Aprovechamiento de productos enológicos según las previsiones productivas y el estado de la materia prima: ácido tartárico, levaduras, enzimas, taninos, etc. Medidas de seguridad en su manejo Mantenimiento, limpieza, preparación y regulación de los equipos e instalaciones		



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

	RA	CE
<p>UT 3. OPERACIONES PREFERMENTATIVAS. MACERACIÓN Y ENCUBADO DE VENDIMIA. DESFANGADO DE MOSTOS. SULFITADO DE VENDIMIA. TECNOLOGÍA DEL SULFUROSO</p> <p>Objetivos generales: b), h), i), k), l), m), n)</p> <p>Competencias relacionadas: b), g) h), j), k), m), n), ñ), p)</p>	3	a), b), c), d), e), i)
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, peso, parcela, etc.). Maquinaria e instalaciones: tolva, sinfín, estrujadora, despalilladora, bomba de vendimia, conducciones, válvulas Depósitos: tipos, materiales, dimensiones, accesorios Encubado. Modos operativos y controles Alternativas tecnológicas: transporte en cajas, mesas de selección, encubado por gravedad Medidas de seguridad en las operaciones y en la manipulación de la maquinaria y de los productos Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, peso, parcela, etc) Correcciones: acidez, grado, taninos (tipos de taninos) Depósitos: tipos, materiales, dimensiones, accesorios Desfangado en vinos blancos y rosados. Tipos de desfangado: dinámico (filtro de vacío, centrífuga, flotación), estático Influencia del desfangado en la calidad del vino y en las propiedades fermentativas del mosto Medidas de seguridad en las operaciones y en la manipulación de la maquinaria y de los productos Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados Registro y transmisión de la información Sulfitado de la vendimia. Propiedades del sulfuroso. Formas de adicionarlo Medidas de seguridad en las operaciones y en la manipulación de la maquinaria y de los productos Correcciones: acidez, grado, taninos (tipos de taninos) Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados Registro y transmisión de la información.</p>		
	RA	CE
<p>UT 4. CONTROL DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA. CONTROL DE LA MACERACIÓN</p> <p>Objetivos generales: b), h), i), l), n)</p> <p>Competencias relacionadas: b), h), j), k), n), p)</p>	4	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Selección, adición y empleo de levaduras. LSA (levaduras comerciales). Adición de nutrientes y activadores de la fermentación. Funciones Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica Valoración de la aplicación de la biotecnología en los procesos de vinificación Utilización correcta de las levaduras Control de la fermentación alcohólica. Desviación de la fermentación. Paradas de fermentación. Influencia en la calidad Medidas de seguridad en las operaciones y en el manipulado de los productos</p>		



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

<p>Maceración prefermentativa. Condiciones de tiempo y temperatura. Maceración peculiar. Criomaceración. Uso de la nieve carbónica</p> <p>Compuestos polifenólicos y su influencia en la calidad de los vinos tintos</p> <p>Operaciones que favorecen la maceración: remontados, bazuqueos, maceración postfermentativa</p> <p>Alternativas tecnológicas: empleo de enzimas de extracción. Delestage. Adición de taninos. Chips. Micro-oxigenación. Maceración prefermentativa en frío. Criomaceración. Maceración pelicular.</p> <p>Valoración de la aplicación de la biotecnología en los procesos de vinificación</p> <p>Controles de la maceración. Indices de color y de compuestos fenólicos. Cata</p> <p>Medidas de seguridad en las operaciones y en el manipulado de los productos</p>		
---	--	--

	RA	CE
<p>UT 5. Descubre. Sulfitado. Prensado. Tipos de prensas</p> <p>Objetivos generales: b), h), i), k), l), n)</p> <p>Competencias relacionadas: b), h), j), k), m), n), ñ), p)</p>	5	a), b), c), d) e), g), h), i), j), k)
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Duración del encubado. Criterios que se deben utilizar: tipo de vino, estado de la materia prima, tipo y número de depósitos</p> <p>Riesgos laborales en la operación de descube. Peligros del dióxido de carbono. Adopción de medidas de seguridad.</p> <p>Parámetros analíticos y organolépticos en el vino descubado</p> <p>Sulfitado del vino descubado según tipo de vino y destino. Dosis</p> <p>Prensado. Tipos de prensas. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto. Medidas de seguridad en las operaciones de prensado</p> <p>Técnicas de mejora en la calidad de los vinos. Microoxigenación</p>		

	RA	CE
<p>UT 6. ORGANIZACIÓN, DESARROLLO Y CONTROL DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA</p> <p>(objetivos generales: b), h), i), k), l), m), n)</p> <p>Competencias relacionadas: b), h), j), k), m), n), p)</p>	6	a), b), c), d), e), f)
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Condiciones de desarrollo de la FML (fermentación maloláctica). Temperatura, nivel de sulfuroso, pH</p> <p>Influencia de la FML en la calidad de los vinos</p> <p>Técnicas para favorecer el comienzo de la FML</p> <p>Opciones tecnológicas innovadoras previas y posteriores al desarrollo de la fermentación.</p> <p>Micro-oxigenación. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza sobre lías</p> <p>Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML.</p> <p>Condiciones de uso</p> <p>Detección de la desviación de la FML. Reducción de los vinos. Exceso de aromas lácticos, mantequilla. Incremento de la acidez volátil. Otros gustos y aromas anormales. Control del desarrollo de Brettanomyces.</p>		



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

	RA	CE
<p>UT 7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES. Objetivos generales: b), g) , k), l), m), n) Competencias relacionadas: b), g), h), j), k), m), n), ñ), p)</p>	7	a), b), c), d), e), f), g), h), i)
<p>Especificar los distintos contenidos que se abordan en la unidad</p> <p>Fundamentos de la higiene. Diferencia entre limpieza, desinfección y esterilización La higiene en el sector vitivinícola. Influencia del alcohol y la acidez Nivel de higiene en las diferentes etapas Riesgos y peligros de la falta de higiene para la calidad de los productos Productos de limpieza y desinfección. Composición. Propiedades. Incompatibilidades Técnicas de aplicación de los productos. Adecuación al tipo de equipos e instalaciones Medidas de seguridad y protección en las operaciones de higiene y en el manejo de los productos. La tecnología CIP (“clean in place”), en las grandes instalaciones Nuevas tecnologías: desinfección mediante el ozono Control de la higiene y desinfección</p>		



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

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

Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V)	Centro Educativo en alternancia (L-M-X-J-V)	Empresa en alternancia (L-M-X-J-V)
16 DE SEPTIEMBRE 2024 > 26 DE FEBRERO DE 2025	4 DE MAYO DE 2025 > 30 DE MAYO 2025	4 DE MARZO DE 2025 > 30 DE ABRIL DE 2025
RA1 (CE a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k)		
RA4 (CE a,b,c,d,e,f,g,h,i,j)		
RA6 (CE a,b,c,d,e,f,g,h,i)		
RA3 (CEa,b,c,d,e,f,g,h)		
RA5 (CEa,b,c,d,e,f,g,h,j,k)		
		RA2 (CEa,b,c,d,e,f,g,h,i,j)
		RA7 (CEa,b,c,d,e,f,g,h,i)
	RA3 (CEa,b,c,d,e,f,g,h)	
	RA5 (CEa,b,c,d,e,f,g,h,j,k)	

ACTIVIDAD DEL MÓDULO A REALIZAR EN LA EMPRESA

ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
2.1			
Aprender todos los equipos e instalaciones necesarios para la vinificación, su funcionamiento, su limpieza y su mantenimiento	Aprender los diferentes procesos de vinificación.	RA2	a
	Aprender para que sirve cada equipo y en qué momento de la vinificación se utiliza.	RA2	b
	Conocer el funcionamiento y saber manejar todos los equipos y sus dispositivos de seguridad.	RA2	c
	Saber limpiar todos los equipos y su mantenimiento primario.	RA2	d
	Saber las capacidades de proceso de todos los equipos.	RA2	e
	Saber programar los equipos.	RA2	f
	Saber los parámetros adecuados de control de todos los equipos y las medidas correctoras de sus desviaciones.	RA2	g
	Conocer las necesidades de servicios auxiliares.	RA2	h
	Aplicar las medidas de seguridad de los equipos y productos enológicos utilizados para la vinificación.	RA2	i
	Conocer las necesidades y realizar el aprovisionamiento de los productos enológicos utilizados para la vinificación.	RA2	j
2.2			
Aprender a organizar la	Reconocer los fundamentos de la limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones	RA7	a



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

limpieza y desinfección de equipos e instalaciones para la vinificación, justificando la selección de productos y técnicas	para vinificación en la empresa.		
	Identificar el nivel de higiene necesario en cada etapa del proceso de vinificación y comprobar que se alcanza.	RA7	b
	Evaluar los riesgos asociados a una higiene deficiente, corrigiendo deficiencias.	RA7	c
	Identificar los productos de limpieza y Desinfección para los equipos e instalaciones de los procesos de vinificación de la empresa.	RA7	d
	Reconocer las diferentes técnicas de aplicación de los productos de limpieza y desinfección en los equipos e instalaciones de los procesos de vinificación de la empresa.	RA7	e
	Establecer un plan de Limpieza y Desinfección en los equipos e instalaciones de los procesos de vinificación de la empresa	RA7	f
	Identificar las medidas de control de limpieza y desinfección para los equipos e instalaciones de vinificación.	RA7	g
	Comprobar el establecimiento de las medidas de seguridad en las operaciones de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de vinificación en la empresa.	RA7	h
	Valorar la aplicación de la tecnología CIP ("clean in place") en la industria vitivinícola.	RA7	i

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

8.1. Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)

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

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

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

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



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

- El vino no tiene misterio
 - Biotecnología para principiantes. Capítulo 1.
- Otras lecturas recomendadas:
- La bodega. Noah Gordon
 - Un viñedo en la Toscana. Ferenc Mate
 - La Cata. Roald Dahl
 - La guerra del vino. Donald Kladstrup

8.2. Estrategias Metodológicas

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

La elaboración de vinos incluye aspectos como:

Recepción de materias primas y auxiliares.

Preparación y regulación de equipos e instalaciones.

Preparación y acondicionado de materias primas y auxiliares.

Ejecución del proceso productivo.

Control del proceso productivo.

Toma de muestras y control del producto durante el proceso.

Respuesta ante contingencias y desviaciones del proceso productivo.

Operaciones de estabilización y acabado.

Operaciones de envasado y embalaje

Registro de parámetros del proceso. Prevención de riesgos laborales

El mantenimiento de equipos e instalaciones incluye aspectos como:

Preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones.

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

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

Vinos espumosos y generosos.

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

Planteamos como principios metodológicos los siguientes:

- El alumno es el actor principal y constructor de sus propios aprendizajes, siendo el papel del profesor el de un mediador que ajusta su ayuda pedagógica a las características del alumno.
- Se favorecerá el aprendizaje significativo y se promoverá el desarrollo de la capacidad de “aprender a aprender”, intentando que el alumno adquiera procedimientos, estrategias y



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo en el momento actual y que además le permitan la adquisición de nuevos conocimientos en el futuro.

- Se estimulará la autonomía y la participación activa del alumno, para lo cual es imprescindible la intervención motivadora del profesor.
- Se propiciará una visión integradora basada en la interdisciplinariedad, donde los contenidos se presentarán planteando las interrelaciones entre los distintos contenidos del mismo módulo y entre los de éste con los de otros módulos.
- Se tratará de acercar las situaciones de aprendizaje a sus inquietudes y necesidades y al grado de desarrollo de sus capacidades.

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

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

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

Para que el alumnado adquiera los procedimientos, estrategias y destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo, el desarrollo de las unidades didácticas se puede realizar de la forma siguiente:

- En cada unidad el profesor explicará los nuevos conceptos, desarrollará los ejemplos y realizará actividades asociadas a cada uno de los epígrafes.
- Las actividades más significativas se realizarán en clase, después del desarrollo de cada una de las diferentes partes de la unidad. De esta forma los alumnos dispondrán de la base necesaria para que puedan realizar en su casa el resto de las actividades, que serán corregidas en clase, o bien, entregadas al profesor para su revisión y control.
- Gran parte de las actividades se pueden realizar en grupo, lo que hará el trabajo más ameno y contribuirá a que los alumnos aprendan a colaborar.
- Es conveniente que el alumno desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante la búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.

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

- Comunicación
- Liderazgo



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

- Gestión del tiempo
- Pensamiento crítico



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

9. MATERIALES DIDÁCTICOS.

Título: **“Tratado de Enología”**

Autor: José Hidalgo Togo Editorial: Mundi Prensa

Edición:

ISBN: 978-84-8476-414-4

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

Autor: Claude Flanzky

Editorial: AMV Ediciones. Mundi Prensa

Edición:

ISBN: 84-8476-074-X

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

Autor: Bryce Rankine

Editorial: Acribia

Edición:

ISBN: 84-200-0893-1

9.1. OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

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

Libro electrónico elaborado con ExeLearning por el profesor.



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

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

10.1. Criterios de calificación.

La Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forman parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como lo establecido en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, han servido de base para establecer los criterios de calificación y evaluación del módulo.

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

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

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

- Como se indica en el punto 8 de este artículo “La calificación de los módulos profesionales y, en su caso, del proyecto **estará en función de la consecución de los resultados de aprendizaje**”. La calificación integrará la valoración del centro y de la empresa, y será responsabilidad final del equipo docente y el centro de formación.
Por tanto, para superar el módulo deben superarse TODOS los RA con una calificación igual o superior a 5.
- La calificación de los módulos profesionales se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. El redondeo se efectuará a la cifra entera inmediatamente superior. Cuando la cifra decimal sea igual o superior a 0.5 siempre que la nota del módulo sea superior a 5, excepto cuando la nota alcanzada no llegue a 5.

Para superar el módulo, el alumnado debe obtener una evaluación positiva del mismo. **Se consideran positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos** la calificación será un número entero sin decimales tanto en las evaluaciones informativas como en la evaluación final. y siempre y cuando la calificación global sea igual o superior a 5, en caso contrario, se tomará la parte entera de la calificación obtenida, es decir si calificación global obtenida 4.8, la nota en evaluación es un 4 ya que no alcanza el 5.

- El tutor laboral valorará como **«superado» o «no superado»** cada resultado de aprendizaje y realizará una valoración **cualitativa** de la estancia del alumno o alumna y sus competencias



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

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
- Nota final **del módulo**= $R1 \times 15\% + R2 \times 14\% + R3 \times 14\% + R4 \times 15\% + R5 \times 14\% + RA6 \times 14\% + RA7 \times 14\%$

10.2. Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	<u>Ponderación sobre la nota final</u>	Unidades de trabajo	Evaluación
RA1	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k	15%	UT 1	1ª Ev.
RA2	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	14%	UT 2	2ª Y 3ª Ev.
RA3	a,b,c,d,e,f,g,h	14%	UT 3	2ª Y 3ª EV
RA4	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	15%	UT 4	1ª EV
RA5	a,b,c,d,e,f,g,h,j,k	14%	UT 5	2ª Y 3ª EV
RA6	a,b,c,d,e,f,g,h,i	14%	UT 6	1ª EV
RA7	a,b,c,d,e,f,g,h,i	14%	UT 7	2ª Y 3ª EV
		100%		



10.3. Instrumentos

Los **instrumentos de evaluación** serán variados para permitir que la información obtenida sobre la marcha del proceso de enseñanza-aprendizaje sea completa. Los clasificamos en tres grupos:

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

Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:

- . Analiza y resuelve correctamente las actividades propuestas.
 - . Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras.
 - . Utiliza técnicas y procesos adecuados.
 - . Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica.
 - . Presenta documentos e informes con orden y limpieza.
 - . Es puntual en la entrega de actividades y trabajos.
- Observación directa:
Será el instrumento para valorar la actitud en clase, las relaciones en y con el grupo, iniciativa, interés, respeto, en general aquellas destrezas necesarias para la formación como ciudadano y trabajador del alumno. Como por ejemplo: rúbricas, guías de observación directa, listas de cotejo, listas de verificación, etc.

Las rúbricas están predefinidas por el departamento de Industrias Alimentarias para las diferentes actividades a evaluar.

10.4. Medidas de Recuperación

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

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

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



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

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

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

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

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

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



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

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

Indicadores enseñanza:

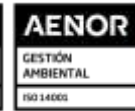
Se miden mediante los siguientes parámetros, una vez por trimestre, y en función de su resultado, se adoptan las medidas correctivas adecuadas

- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. Tiene que ser superior al 85%.
- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. Tiene que ser superior al 90%.
- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. Tiene que ser superior al 90%.
- **Alumnado aprobado: también se expresa en porcentaje.** Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase.
- C.F.S.: 70%

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,...



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

12.1. DETECCIÓN.

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

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

12.2. ACTUACIONES.

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

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

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

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

- Alumnado con altas capacidades intelectuales

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



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

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

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

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

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



MATERIA: VINIFICACIONES	NIVEL: CFGS	CURSO: 1º
--------------------------------	--------------------	------------------

13. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

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

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