

MATERIA: VITICULTURA

NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA

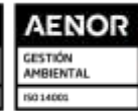
CURSO: 2024-2025

FAMILIA PROFESIONAL:
INDUSTRIA ALIMENTARIA



CICLO FORMATIVO:
VITIVINICULTURA

CURSO: 2024/2025



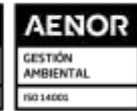
MATERIA: VITICULTURA

NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA

CURSO: 2024-2025

INDICE

1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO.
2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.
3. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO (*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: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

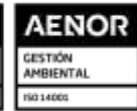
1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO.

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



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

Vehículos, Electricidad y Electrónica, Industrias Alimentarias, Administración y Gestión y Actividades Físicas y Deportivas.

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



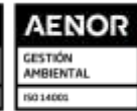
MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

entre otros, cuando procede. A ello contribuyen los diferentes miembros que forman dicho departamento como las profesoras de Pedagogía Terapéutica o Audición y Lenguaje y todo el equipo educativo del alumnado, encabezado por su tutor/a. Además, hay que tener en cuenta otras figuras que se han incorporado al centro en los últimos años como el Enfermero escolar o la Educadora social, que vienen a incidir en otros aspectos del ámbito personal y emocional del alumnado, muy importantes e íntimamente vinculados igualmente con su mejor rendimiento académico.

ANÁLISIS DEL ALUMNADO	
Número de alumnos	5 (1 Alumno y 4 alumnas)
Estudios Previos	<i>Un alumno viene del grado de Biología. Una Alumna es Ingeniera Agrónomo Una Alumna es Diplomada en derecho Un alumno viene de Bachillerato Y otra alumna viene de Bachillerato convalidado</i>
Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)	<i>No hay alumnos repetidores No procede</i>
VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO	
Proyectos y Planes educativos del centro	Espacio escuela de paz Plan de igualdad/prevención de violencia de género Programa ISO 9001:2015 Calidad Programa ISO 14001:2015 Ambiental

2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	Ciclo formativo Grado Superior "Técnico superior en vitivinicultura"
Módulo Profesional:	0077 VITICULTURA
Grupo:	1º CFGSV
Horas del Módulo:	N.º horas: 160 ANUALES (5 HORAS SEMANALES; 32 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.
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.



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

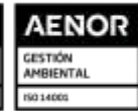
	<ul style="list-style-type: none"> • Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura. • Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. • Real Decreto 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. • Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas • Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía
Profesor	<p>Especialidad: Industria alimentaria. (590-214) Op. y Eq. de Elaboración en la Ind. Alimentaria</p> <p>Nombre: Mercedes Pilar Jiménez Rico</p>

3. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

1. a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
2. f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
3. k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
4. 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.
5. o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

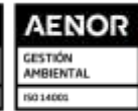


MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

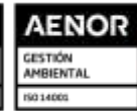
5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)//CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA1. Determina la idoneidad del establecimiento del viñedo, analizando los factores naturales que intervienen.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han analizado las propiedades del suelo y los factores limitantes del cultivo. b) Se ha realizado la toma de muestra de suelo mediante el procedimiento establecido. c) Se han analizado los elementos meteorológicos y factores geográficos que influyen en el cultivo de la vid. d) Se han identificado y calculado los principales índices bio-climáticos vitícolas. e) Se ha reconocido la morfología, anatomía y fisiología de la vid. f) Se han descrito los ciclos vegetativo y reproductor de la vid y sus estados fenológicos. g) Se han identificado y analizado las variedades de uva y sus aptitudes agronómicas y enológicas. h) Se han identificado y analizado los distintos porta-injertos y sus características.
RA2. Planifica la plantación relacionando las variedades y patrones con las características del vino que se va a elaborar.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha determinado el tipo de vino que se va a elaborar. b) Se ha seleccionado el porta-injerto mejor adaptado a las características del terreno, compatible con la variedad escogida. c) Se ha seleccionado la variedad y el clon más acorde a las características del producto que se va a elaborar. d) Se ha decidido la orientación del viñedo y el marco de planta buscando un equilibrio entre el uso de la maquinaria y la obtención de uvas de máxima calidad. e) Se han establecido las labores previas a la plantación. f) Se ha seleccionado el método de establecimiento del viñedo: planta-injerto o plantación barbado. g) Se ha controlado la recepción y preparación de la planta. h) Se ha organizado la plantación en la época adecuada, eligiendo la técnica y maquinaria mejor adaptada al terreno y a las posibilidades económicas.



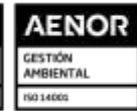
MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

	<p>i) Se han organizado los cuidados posteriores a la plantación.</p>
<p>RA3. Establece el sistema de conducción del viñedo, justificando su elección.</p>	<p>a) Se han analizado las distintas características ecofisiológicas de cada sistema de conducción.</p> <p>b) Se ha determinado la disposición espacial de las plantas (forrales libres o dirigidas) en función de la calidad de la uva a obtener.</p> <p>c) Se han seleccionado los materiales y disposición de los sistemas de apoyo de la vegetación.</p> <p>d) Se han organizado las operaciones de manejo de la vegetación en las formas apoyadas: atado, recogida y guiado de la vegetación.</p> <p>e) Se han analizado los fundamentos y principios básicos de los sistemas de poda.</p> <p>f) Se ha seleccionado el sistema de poda, la época y el equipo que se va a utilizar.</p> <p>g) Se ha evaluado la influencia de las operaciones en verde sobre el viñedo y la calidad de la uva.</p>
<p>RA4. Organiza las labores culturales relacionándolas con los caracteres del producto a obtener.</p>	<p>a) Se han analizado los efectos que las labores culturales (mantenimiento del suelo, abonado, riego) tienen sobre la composición de la uva.</p> <p>b) Se han elegido las técnicas de mantenimiento del suelo (labores mecánicas, aplicación de herbicidas, sistema mixto, cubierta vegetal) acordes a las características del terreno y con las disponibilidades hídricas para obtener una uva de calidad, potenciando la producción integrada.</p> <p>c) Se ha determinado el método óptimo y la maquinaria para la siega de cubiertas vegetales y la aplicación de herbicidas.</p> <p>d) Se han interpretado los síntomas de carencias de nutrientes y fitotoxicidades.</p> <p>e) Se ha elegido el tipo, la cantidad y periodicidad del abonado, en función de los resultados de los análisis, de los criterios técnicos acordes con el tipo de vino a obtener y la filosofía de la empresa.</p> <p>f) Se ha planificado el riego del viñedo en función de la evapotranspiración, del tipo de suelo y de las restricciones legales.</p> <p>g) Se ha seleccionado el método de riego, optimizando el uso de agua.</p> <p>h) Se han planificado las operaciones en verde del viñedo.</p>



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

	<p>i) Se han descrito las operaciones vitícolas especiales: reestructuración de formas libres en apoyadas, injertos de cambios de variedad.</p>
<p>RA5. Coordina los tratamientos fitosanitarios seleccionando los productos y técnicas respetuosas con el medio ambiente.</p>	<p>a) Se han reconocido los síntomas de plagas, enfermedades y virosis en el viñedo. b) Se ha definido el estilo de protección del viñedo de acuerdo con la filosofía de la empresa. c) Se han seleccionado los métodos de lucha contra patógenos potenciando la lucha integrada, biológica y el respeto al medio ambiente. d) Se han evaluado los daños que las plagas y enfermedades puedan producir en la planta y en la cosecha para determinar el umbral de tratamiento. e) Se ha elegido el tipo, la dosis y el momento de aplicación del producto fitosanitario en función de los criterios técnicos. f) Se ha determinado la maquinaria de aplicación para realizar los tratamientos fitosanitarios de forma eficiente y respetuosa con el medio ambiente. g) Se han utilizado de manera adecuada los Equipos de Protección Individual. h) Se han retirado los envases y los restos de productos fitosanitarios usando las medidas de seguridad y respetando la legislación medioambiental.</p>
<p>RA6. Controla el estado de madurez de la materia prima relacionándolo con la calidad del producto final.</p>	<p>a) Se han descrito las etapas de desarrollo del racimo. b) Se han caracterizado la evolución y síntesis de los principales compuestos de la uva. c) Se ha caracterizado y seleccionado el tipo de madurez de la uva. Se ha seleccionado el tipo de muestreo y su periodicidad según el tipo de madurez. d) Se han realizado los controles básicos para el seguimiento de la madurez. e) Se ha valorado la importancia del control de la madurez fenólica (hollejo y pepitas) en las uvas destinadas a la elaboración de vinos de alta gama. f) Se han identificado los principales métodos de control de la madurez fenólica. g) Se han descrito las principales alteraciones que pueden sufrir la materia prima durante su maduración.</p>



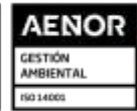
MATERIA: VITICULTURA

NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA

CURSO: 2024-2025

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

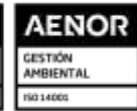
	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN	
1ª EVALUACIÓN	BLOQUE 6	UT1	Madurez de la uva	15	
	BLOQUE 6	UT2	Control de la madurez de la uva	15	
	BLOQUE 1	UT3	La vid	15	
	BLOQUE 1	UT4	El viñedo (El suelo)	15	
	BLOQUE 1	UT5	Factores e índices climáticos (El clima)	10	
	Nº DE HORAS EN EL INSTITUTO				70
	Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA				0
	PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO <ol style="list-style-type: none"> 1. Control de madurez de la uva mediante medición de ° Brix y estimación del grado alcohólico 2. Control de madurez de la uva mediante densimetría y estimación del grado alcohólico 3. Control de madurez de la uva mediante cata de uva. 4. Toma de muestra para análisis de suelos 5. Análisis de suelos (pH, clasificación de suelo, componentes nutricionales ...) 6. Cálculo de índices climáticos 7. Cálculo de la cantidad de fertilizantes a aplicar 8. Seguimiento de estados fenológicos de la vid 				
Nº DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO ESTÁN CONTABILIZADAS EN LAS UT CORRESPONDIENTES					
2ª EVALUACIÓN	BLOQUE 2	UT6	Planificación de la plantación	18	
	BLOQUE 2	UT7	Establecimiento del viñedo.	20	
	BLOQUE 3	UT8	Sistemas de conducción EMPRESA	37	
	BLOQUE 3	UT9	Operaciones de poda EMPRESA		
	Nº DE HORAS EN EL INSTITUTO				38
	Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA				37
	PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO: <ol style="list-style-type: none"> 9. Clasificación ampelográfica de vides. 10. Registro de actuaciones sobre el suelo de viñedos de la zona. 11. Clase práctica de poda. 				
Nº DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO ESTÁN CONTABILIZADAS EN LAS UT CORRESPONDIENTES					
3ª EVALUACIÓN	BLOQUE 4	UT10	UD 10. Mantenimiento del suelo	4	
	BLOQUE 4	UT11	UD 11. Riego y otras operaciones vitícolas	4	
	BLOQUE 5	UT12	UD 12. Plagas, enfermedades y virosis del viñedo	4	
	BLOQUE 5	UT13	UD 13. Productos fitosanitarios.	3	



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

Nº DE HORAS EN EL INSTITUTO	15
Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA	0
PRÁCTICAS: 12. Análisis de las plagas y enfermedades en nuestro entorno. 13. Recomendación de tratamientos fitosanitarios 14. Registro de tratamientos fitosanitarios 15. Seguimiento de tratamientos fitosanitarios en viñedos de la zona.	
Nº DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO ESTÁN CONTABILIZADAS EN LAS UT CORRESPONDIENTES	
TOTAL HORAS EN EL CENTRO:	123
TOTAL HORAS EN DUAL:	37
TOTAL HORAS MÓDULO:	160

El alumnado va a estar en la Fase DUAL (en las correspondientes empresas) desde el 4 de Marzo de 2025 hasta el 30 de Abril de 2025.



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

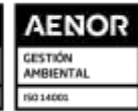
7. DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO, CONTENIDO Y FORMACIÓN EN EMPRESAS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.

	RA	CE
<p>UNIDAD 1: Madurez de la uva (Objetivo: a), f), k), l), o) ; Competencia: a), g), j), k), ñ), p)</p> <p><u>CONTENIDOS</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Evolución del grano de uva. fases de desarrollo del racimo <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Fase herbácea 1.2. Fase del envero 1.3. Fase de maduración 1.4. Sobremaduración 2. Compuestos de la uva. síntesis y evolución. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. El engrosamiento de la baya 2.2. La acumulación de azúcares 2.3. La disminución de acidez. 2.4. Acumulación de compuestos fenólicos. 2.5. Los compuestos aromáticos. 2.6. Las sustancias nitrogenadas. 2.7. Las sustancias pécticas. 2.8. las sustancias lipídicas. 3. Tipos de madurez: industrial, tecnológica, fenólica y aromática. 4. Seguimiento de la maduración. <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Formas de muestreo 4.2. Criterios de las formas de muestreo 4.3. Periodicidad en la toma de muestras <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"> ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización e interpretación de los análisis que permiten controlar la madurez. ▪ Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas. 	6	a, b, c, d
	RA	CE
<p>UNIDAD 2: Control de la madurez de la uva (Objetivo: a), f), k), l), o) ; Competencia: a), g), j), k), ñ), p)</p> <p><u>CONTENIDOS</u></p>	6	e, f, g, h



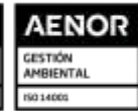
MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

<ol style="list-style-type: none"> 1. Análisis de los controles de madurez de la uva. 2. Métodos de análisis 3. Índices de madurez <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Índice general de maduración externa 3.2. Índice de maduración física 3.3. Índice de maduración química 3.4. Índice de maduración fisiológico. 4. Madurez polifenólica. Método de Y. Glories 5. Determinación de la fecha de la vendimia 6. Alteraciones de la madurez de la uva <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"> ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo. ▪ Realización e interpretación de los análisis que permiten controlar la madurez. <p>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</p>		
<p>UNIDAD 3: La vid (Objetivo: a), f), k), l), o); <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p)</p>	<p>RA 1</p>	<p>CE e, f, g, h</p>
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Morfología, anatomía y fisiología de la vid <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Sistema radical 1.2. Parte aérea 1.3. Órganos que portan los pámpanos y los sarmientos en los nudos 2. Ciclo vegetativo y reproductor de la vid. Estados fenológicos <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Ciclo vegetativo 2.2. Ciclo reproductor 2.3. Estados fenológicos 		



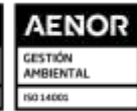
MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

<p>3. Principales portainjertos. Propiedades</p> <p>3.1. Resistencia a la filoxera</p> <p>3.2. Resistencia a los nematodos</p> <p>3.3. Adaptación a las características del terreno</p> <p>4. Variedades aptitudes</p> <p>5. Variedades de uva</p> <p>5.1. Tintas</p> <p>5.2. Blancas</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo. ▪ Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas. 		
	RA	CE
<p>UNIDAD 4: El viñedo. (Objetivo: a), f), k), l), o); <u>Competencia</u>: a), g), j), k), ñ), p)</p>	1	a, b
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <p>1. Introducción. La vid en España</p> <p>2. Factores de producción vitícola</p> <p>3. Propiedades del suelo</p> <p>3.1. Fertilidad física</p> <p>3.2. Fertilidad química</p> <p>3.3. Fertilidad biológica</p> <p>4. Análisis de tierras en viñedo. toma de muestras</p> <p>4.1 ¿Para qué sirven los análisis de tierras?</p> <p>4.2. ¿Qué se analiza?</p> <p>4.3. ¿Cuándo debo analizar?</p> <p>4.4. ¿Cómo se toma una muestra de tierra?</p> <p>4.5. Elección de época y frecuencia de muestreo</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. 		



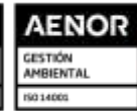
MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

<ul style="list-style-type: none"> Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo. <p>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</p>		
	RA	CE
UNIDAD 5: Factores e índices climáticos. (Objetivo: a), f), k), l), o)); <u>Competencia</u> : a), g), j), k), ñ), p)	1	c, d
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Importancia del clima en la viticultura <ol style="list-style-type: none"> Mesoclima y microclima Clima y ciclo vegetativo y reproductor Elementos meteorológicos del clima <ol style="list-style-type: none"> Temperatura Insolación Pluviometría Viento Humedad relativa Granizo Caracterización climática de las regiones vitícolas <ol style="list-style-type: none"> Índices climáticos y bioclimáticos Influencia de los factores geográficos sobre el clima <ol style="list-style-type: none"> Latitud Altitud Topografía Exposición Orientación Proximidad de zonas aguas/bosques Implicaciones medioambientales del cultivo del viñedo <ol style="list-style-type: none"> Avances tecnológicos Socio-económicos <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. <p>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</p>		
	RA	CE
UNIDAD 6: Planificación de la plantación	2	a, b, c, d, e



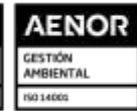
MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

(Objetivo: a), f), k), l), o) Competencia: a), g), j), k), ñ), p))		
CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elección del tipo de vino a elaborar. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Clasificación de los vinos. 2. Elección del portainjerto, variedad, clon. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Situación de las variedades de vinificación. 2.2. Clasificación de las variedades de vid en Andalucía. 2.3. Variedades de destino particular. 2.4. Variedades de portainjertos. motivos de elección. 2.5. Selección clonal variedades de vid. 3. Identificación de variedades. <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Métodos morfológicos. 3.2. Métodos morfométricos. 3.3. Técnicas bioquímicas. 4. Orientación del viñedo. densidad. marco de plantación. <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Marcación del viñedo. 5. Labores previas: desinfección. nivelación. subsolado. desfonde. enmiendas y abonado de fondo. <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo. <p>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</p>		
	RA	CE
UNIDAD 7: Establecimiento del viñedo	2	f, g, h, i
(Objetivo: a), f), k), l), o) Competencia a), g), j), k), ñ), p)		
CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Método de establecimiento del viñedo. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Barbados: plantas sin injertar. 1.2. Injertos: plantas injertadas. 1.3. Acolchado plástico, mulch o mulching. 2. Recepción y preparación de la planta. 3. Organización de la plantación. fecha. técnica. maquinaria. economía. <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Fecha. 3.2. Técnica. maquinaria. economía. 3.3. Otras consideraciones durante la plantación. 		



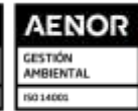
MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

<p>3.4. Cuidados posteriores a la plantación.</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo. <p>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</p>		
	RA	CE
UNIDAD 8: Sistemas de conducción	3	a, b, c, d
<u>Objetivo</u> a), f), k), l), o) <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p)		
<u>CONTENIDOS</u>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Análisis de los sistemas de conducción. 2. Relación entre sistema de conducción y la masa o superficie foliar la masa 3. Tipos de sistemas de conducción. <ol style="list-style-type: none"> 3.1. sistema de pequeña expansión vegetativa. 3.2. sistemas de mediana expansión vegetativa. 3.3. sistema de gran expansión vegetativa. 4. Materiales para conducir la vegetación <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo. <p>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</p>		
	RA	CE
UNIDAD 9: Operaciones de poda	3	e, f, g
<u>Objetivo:</u> a), f), k), l), o) <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p)		
<u>CONTENIDOS</u>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tipos de poda. Vaso. Cordón simple y doble. Guyot. Época y equipos <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Tipos de poda. 1.2. Elección de sarmientos. 1.3. Ejecución de los cortes 		



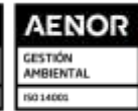
MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

<p>1.4. Épocas de poda de la vid 1.5. Cómo podar una vid 1.6. Sistemas de poda 1.7. Influencia de la poda en distintas variables 2. Influencia de las operaciones de verde sobre la calidad de la uva. 3. Coordinación y control de un equipo de trabajo.</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo. <p>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</p>		
	RA	CE
UNIDAD 10: Mantenimiento del suelo	4	a, b, c, d, e
<u>Objetivo:</u> a), f), k), l), o) <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p)		
<u>CONTENIDOS</u>		
<p>1. Técnicas de mantenimiento del suelo: laboreo, herbicidas y cubiertas vegetales.</p> <p>1.1. Alternativas para el mantenimiento del suelo 1.2. Laboreo 1.3. Cubierta vegetal 1.4 No laboreo - aplicación de herbicidas - escarda química</p> <p>2. Selección de métodos y maquinaria para las labores culturales.</p> <p>3. Aplicación de normas de seguridad en el manejo de la maquinaria.</p> <p>4. Tipos de abonado: mineral, orgánico y foliar.</p> <p>4.1. Nutrición mineral de la vid 4.2. Tipos de abonado</p> <p>5. Tipo, cantidad y periodicidad del abonado. costes.</p> <p>6. Síntomas de carencias de nutrientes y fitotoxicidades.</p> <p>6.1. Clorosis 6.2. Necrosis 6.3. Diagnósis foliar 6.4 Diagnósis leñosa 6.5 Diagnósis sobre mostos o vinos 6.6 Diagnósis visual</p>		



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

<p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo. ▪ Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas. ▪ Ejecución de los tratamientos fitosanitarios en el viñedo, con las medidas de protección necesarias y con el máximo respeto por el medio ambiente. 		
	RA	CE
UNIDAD 11: Riego y otras operaciones vitícolas	4	f, g, h, i
<u>Objetivo:</u> a), f), k), l), o) <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p)		
<u>CONTENIDOS</u>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Exigencias hídricas 2. Efectos del estrés hídrico: 3. Efectos del riego 4. Momento del riego 5. Balance hídrico del suelo 6. Sistemas de riego: 7. Medida y control del agua de los suelos 8. Operaciones Vitícolas especiales 9. Producción integrada 10. Viticultura ecológica <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo. <p>Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.</p>		
	RA	CE
UNIDAD 12: Plagas, enfermedades y virosis del viñedo.	5	a, b, c, d
<u>Objetivo:</u> a), f), k), l), o) <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p)		
<u>CONTENIDOS</u>		



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

<ol style="list-style-type: none"> 1. Principales plagas, enfermedades y virosis del viñedo 2. Detección de síntomas de plagas, enfermedades u otros Accidentes 3. Determinación del método de lucha: Química, integrada y biológica 4. Métodos de muestreo para el cálculo de umbrales de tratamiento. 5. Evaluación de daños por plagas y enfermedades. <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo ▪ Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas. ▪ Ejecución de los tratamientos fitosanitarios en el viñedo, con las medidas de protección necesarias y con el máximo respeto por el medio ambiente. 		
	RA	CE
<p>UNIDAD 13: Productos fitosanitarios. <u>Objetivo:</u> a), f), k), l), o) <u>Competencia:</u> a), g), j), k), ñ), p)</p>	5	e, f, g, h
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Productos fitosanitarios. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Manipulación. 1.2. Riesgos ambientales y para la salud. 1.3. Componentes. 1.4. Regulación. 2. Maquinaria de aplicación de fitosanitarios. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Pulverizadores. 2.2. Atomizadores. 2.3. Nebulizadores. 2.4. Aparatos de ULV. <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva. ▪ Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo 		

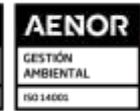


MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

<ul style="list-style-type: none"> Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas. <p>Ejecución de los tratamientos fitosanitarios en el viñedo, con las medidas de protección necesarias y con el máximo respeto por el medio ambiente.</p>		
---	--	--

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

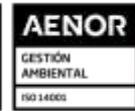
Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V)	Centro Educativo en alternancia	Empresa en alternancia (L-M-X-J-V)
RA6 (a, b, c, d, e, f, g)		
RA1 (a, b, c, d, e, f, g, h)		
RA2 (a, b, c, d, e, f, g, h)		
		RA3 (a, b, c, d, e, f, g)
RA4 (a, b, c, d, e, f, g, h, i)		
RA5 (a, b, c, d, e, f, g, h)		



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

ACTIVIDAD DEL MÓDULO A REALIZAR EN LA EMPRESA

ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Actividad Nº: Identificar y/o establecer el sistema de conducción del viñedo, considerando los fundamentos para su elección.	Comprobar los distintos sistemas de conducción y relacionarlos con las distintas características fisiológicas que produce.	RA3	a
	Comprobar la disposición espacial de las plantas (formas libres o dirigidas) y relacionarlo con la calidad de la uva que se va a obtener.		b
	Comprobar los materiales y la disposición de los sistemas de apoyo de la vegetación.		c
	Realizar o comprobar el atado, recogida y guiado de la vegetación.		d
	Comprobar que se consiguen los objetivos de los diferentes sistemas de poda.		e
	Realizar poda de formación. Utilización de los equipos y herramientas adecuadas		f, g
	Realizar operaciones en verde y valorar el beneficio en el viñedo y la calidad de la uva: Despampanado, desnietado, despuntado, deshojado, aclareo (Bayas, racimos). Utilización de los equipos y herramientas en cada caso.		f, g



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
----------------------	-----------------------------	------------------

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.

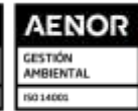
Se incluirán actividades de lectura relacionadas con las temáticas tratadas en cada unidad, para ello se leerán artículos científicos, noticias, innovaciones en el sector vitícola, etc.

8.2. Estrategias Metodológicas

El objetivo principal de la metodología es facilitar y favorecer los procesos de aprendizaje del alumnado, para el desarrollo de este módulo voy a utilizar las siguientes estrategias metodológicas:

- 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
- 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 del alumnado 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 cooperativo y tutoría entre iguales, gamificación, Aula invertida, utilización de recursos, herramientas y artefactos digitales. (classroom, correo electrónico, Word, creación de hojas de cálculo.....), aprendizaje basado en problemas (rutinas de pensamiento).

Todos estos principios, considerados en su conjunto, implican la utilización de una metodología flexible que pueda adaptarse al alumnado, así como a los recursos y medios disponibles.



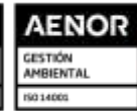
MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

Las metodologías utilizadas para activar los procesos cognitivos serán

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

Además, y teniendo en cuenta que pretendemos desarrollar Competencias:

- Se potenciará una metodología investigadora, en la que el alumnado, sea el descubridor de su propio aprendizaje (búsqueda de información, análisis, interpretación de documentación.....).
- Contextualización de los aprendizajes. 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. (Ej. Prácticas en grupo, presentación de trabajos, creación de hojas de Excel, ...)
- Clases teóricas. Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos.
La profesora 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 puedan consultarlas y estudiarlo.
- El profesor/a utilizará la estrategia adecuada para hacer que los periodos de exposición teórica sean participativos, por lo que creará debates sobre lo que se esté exponiendo.
- El alumnado deberá estudiar la unidad de los apuntes y material complementario que le proporcione la profesora. Este estudio deberán realizarlo en tiempo fuera del horario escolar.
- Para explicar las prácticas, se utilizará el método demostrativo. La profesora explicará las prácticas que los alumnos deben realizar en laboratorio y la llevará a cabo, para que el alumnado vea como se realizan y los pasos que deben de seguir. En caso de no poder asistir al laboratorio por situaciones excepcionales, se trabajará con vídeos que muestren los procesos y se plantearan supuestos prácticos y prácticas teóricas
- La profesora velará porque el alumnado utilice las herramientas y material adecuado para el desarrollo de cada práctica, haciendo hincapié en que el trabajo se realice en condiciones de seguridad e higiene.
- Será requisito indispensable asistir al laboratorio con bata, en caso contrario este alumno/a no podrá realizar la práctica y será derivado al aula de convivencia.
- El alumnado deberá extremar la limpieza y realizar la desinfección de cada herramienta usada.
- La profesora estará atenta a todos los requerimientos del alumnado, para ayudar a resolver las dudas técnicas y los problemas de convivencia que puedan ir surgiendo. Observará y tomará nota para hacer un seguimiento del alumnado en el cuaderno del profesor.
- La profesora ayudará a clarificar las dudas que se produzcan y se asegurará que el alumno “sabe lo que hace” y “por qué lo hace”.
- La profesora utilizará los medios oportunos para comprobar si el alumnado ha adquirido los resultados de aprendizaje del módulo.



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

- Al final de cada práctica, el alumno deberá realizar una memoria con los datos obtenidos 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.
- La profesora ayudará en todo momento al desarrollo del trabajo en grupo (COOPERACIÓN).
- Se propiciará un debate con el alumnado para analizar el funcionamiento del curso y sacará conclusiones para incluir mejoras de funcionamiento en futuras revisiones de la programación.

Durante la estancia en la empresa, el alumnado deberá subir puntualmente las actividades desarrolladas en la misma para poder realizar correctamente el seguimiento de lo desarrollado en la empresa

El planteamiento de esta programación será flexible y se irá adaptando según la evolución del alumnado en la empresa y las valoraciones aportadas por el tutor laboral, lo que implica 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.

9. MATERIALES DIDÁCTICOS.

La profesora subirá a Classroom las unidades sobre las que se va a evaluar al alumnado para que puedan tenerles disponibles. Estas unidades, serán completadas con las explicaciones de clase y material complementario, y en algunos casos mediante las prácticas de laboratorio. También dispondrán de Cuestionarios en Classroom para la autoevaluación del alumnado.

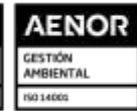
En cuanto a materiales para las prácticas, se necesitarán: equipos de laboratorio, reactivos, muestras, EPIS (bata, guantes, gafas...) y material de laboratorio necesarios para la realización de las prácticas propuestas en esta programación, así como documentación técnica. Estos materiales, equipos y recursos didácticos a utilizar en este Módulo Profesional, serán los existentes en el Centro Educativo, y los que por motivo de necesidad se puedan obtener.

Será necesaria la adquisición por parte del alumnado de una bata para trabajar en laboratorio, además de unas botas de seguridad antideslizante para las prácticas en bodega, que deberán llevarse diariamente a clase, ya que se considera requisitos de prevención de riesgos.

Debemos tener presente que la utilización de Recursos Didácticos de uso común en el Ciclo Formativo, requiere una sincronización con el resto de Módulos.

9.1. OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

Complementaremos la formación con la asistencia a jornadas formativas organizadas por el IFAPA que se recogerán como actividades complementarias-extraescolares.



MATERIA: VITICULTURA

NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA

CURSO: 2024-2025

Los recursos que de forma particular se van a necesitar en el módulo de Viticultura son:

- Material volumétrico
- Material de vidrio para realización de analíticas
- Equipos de laboratorio (pHmetro, densímetros, alcoholímetros, balanzas, ...)
- Material fungible.
- Reactivos
- Agua destilada

RECURSOS DIDÁCTICOS

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

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA:

- <http://www.vinopedia.tv/>
- <http://www.oiv.int/es/organizacion-internacional-de-la-vina-y-el-vino>
- <https://www.montillamoriles.es/es/>
- <https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/web/>
- <https://www.insst.es/>

Bibliografía de apoyo existente en la biblioteca del Dpto.

- Título: El cultivo moderno y rentable de la vid.
Autor: I. Bovet Pla-A. López querol.
Editorial: De Vecchi
- Título: Manual de viticultura.
Autor: Alain Reynier
Editorial: Mundi-Prensa
-
- Título: Tratado de viticultura I y II
Autor: Luis Hidalgo Fernández-Cano/ José Hidalgo Togores
Editorial: Mundi-Prensa

Otros:

- Apuntes del profesor.
- Consulta de publicaciones y videos en Internet.



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

- Revistas especializadas en el sector.
- Recursos FP Junta de Andalucía.
- Guía de seguridad en laboratorio enológico

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

10.1. Criterios de calificación

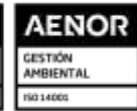
La Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forman parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como lo establecido en el Real 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.



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

- El tutor laboral valorará como «**superado**» o «**no superado**» cada resultado de aprendizaje y realizará una valoración **cuantitativa** 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
 - Nota **total del módulo**= $R1 \times 17\% + R2 \times 17\% + R3 \times 17\% + R4 \times 16\% + R5 \times 16\% + R6 \times 17\%$

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
RA1	(a, b, c, d, e, f, g, h)		UT.1	1º eva.
RA2	(a, b, c, d, e, f, g, h)		UT.2	2º eva.
RA3	(a, b, c, d, e, f, g)		Formación en Empresa	2º eva.
RA4	(a, b, c, d, e, f, g, h, i)		UT.4	3º
RA5	(a, b, c, d, e, f, g, h)		UT.5	3º eva.
RA6	(a, b, c, d, e, f, g)		UT.3	1º eva.

10.3. Instrumentos



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

Los instrumentos utilizados para evaluar el módulo serán:

- Actividad en la empresa
- La observación directa y sistemática
- Pruebas escritas.
- Cuestionarios.
- Pruebas prácticas.
- Exposiciones orales.
- Revisión, corrección de Actividades, tareas, supuestos prácticos
- Trabajos realizados por el alumnado.

Para evaluar estos instrumentos utilizaremos.

- Registros de las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor.
- Resultados de las pruebas escritas, cuestionarios y prácticas.
- Rúbricas para la calificación.
- Informe del tutor laboral de la formación en la empresa
- Valoración cualitativa del tutor laboral
- Listas de cotejo

10.4. Medidas de Recuperación

El alumnado que tengan RA no superados, podrá recuperarlos durante el **mes de junio** realizando las actividades de recuperación propuestas por la profesora, y que pueden consistir en realización de trabajos, pruebas teóricas, prueba práctica, exposiciones orales o bien combinación de varias actividades en función de los criterios que no haya conseguido superar en cada RA.

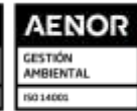
Para superar el módulo deben superarse todos los RA obteniendo **una nota igual o superior a 5** en cada uno. La nota final se calculará multiplicando la nota alcanzada en cada RA por la ponderación del mismo y sumando todos los RA módulo. En el caso de que el alumno no supere un RA, se considera que el módulo no está superado.

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%.



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

- **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:

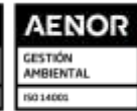
Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente. Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes.

- **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*).
En este módulo vamos a utilizar 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.
En este módulo vamos a utilizar gamificación para repasar las unidades mediante kahoot, visual thinking, debates en algunas unidades y realización de trabajos de investigación

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

12.1. DETECCIÓN.

Detección del alumnado con indicios de NEAE se realiza 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



MATERIA: VITICULTURA	NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA	CURSO: 2024-2025
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------

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.

En el caso de este módulo no hay ningún alumno NEAE.

12.2. ACTUACIONES.

No hay ningún alumno con necesidades educativas especiales cursando el módulo.

Para atender a la diversidad, fomentar la integración del alumnado, y atender al alumnado con determinados problemas de aprendizaje, o diferentes niveles de conocimientos, se van a las mismas tareas para todo el grupo, utilizando 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.

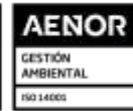
La formación de grupos para la realización de las actividades prácticas es una estrategia que fomentará las relaciones sociales entre el alumnado y la formación o asentamiento de una mayor cultura social y cívica.

Se utilizarán actividades de refuerzo para el alumnado que le cueste más adquirir los conocimientos y sirvan de repaso al alumnado con menos dificultades, y se realizaran actividades de ampliación para el alumnado con menos problemas de aprendizaje o con un mayor nivel de conocimientos del módulo, con el objetivo de motivarlos.

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.



MATERIA: VITICULTURA

NIVEL: 1ºGS VITIVINICULTURA

CURSO: 2024-2025

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, los valores obtenidos en los indicadores

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