

**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**

**NIVEL: 2º CFGM ACEITES  
Y VINOS**

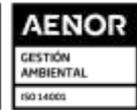
**CURSO:2024/2025**

**FAMILIA PROFESIONAL:  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



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

**CURSO:2024/2025**



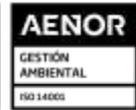
**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**

**NIVEL: 2º CFGM ACEITES  
Y VINOS**

**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.**



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

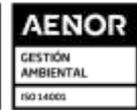
## 1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO.

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.



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

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 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



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

vienen a incidir en otros aspectos del ámbito personal y emocional del alumnado, muy importantes e íntimamente vinculados igualmente con su mejor rendimiento académico.

<b>ANÁLISIS DEL ALUMNADO</b>	
<b>Número de alumnos</b>	<b>8 alumnos</b>
<b>Estudios Previos</b>	<b>ESO, FPB</b>
<b>Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)</b>	<b>Hay alumnos con necesidades educativas especiales</b>
<b>VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO</b>	
<b>Proyectos y Planes educativos del centro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan de Igualdad de Género en Educación.</li> <li>-Red Andaluza: Escuela Espacio de Paz.</li> <li>- Proyecto CIMA (Alimentación saludable, Emprendimiento educativo).</li> </ul>

## 2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

<b>Ciclo Formativo:</b>	CFGM ACEITES Y VINOS
<b>Módulo Profesional:</b>	<b>HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN Módulo dualizado</b>
<b>Grupo:</b>	<b>2º</b>
<b>Horas del Módulo:</b>	<b>N.º horas: 63 ANUALES ; 3 HORAS SEMANALES ; 21 SEMANAS.</b>
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	UC0546_Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
<b>Normativa que regula el título</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.</li> <li>- 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.</li> <li>- Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.</li> <li>- Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.</li> </ul>
<b>Profesor</b>	<b>Especialidad: 116</b> <b>Nombre: AURELIA M.ª MARTÍN SERRANO</b>



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

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

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

9	Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje, relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación
16	Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados
17	Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
19	Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción
20	Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático
23	Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación

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

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

- 15) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- 17) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa
- 18) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**

**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO:2024/2025**

- 20) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos  
22) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p><b>RA5-Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.</b></li> <li><b>2. Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.</b></li> <li><b>3. Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.</b></li> <li><b>4. Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</b></li> <li><b>5. Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.</b></li> <li><b>6. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.</b></li> </ol>
<p><b>RA6-Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.</b></li> <li><b>2. Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.</b></li> </ol>

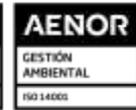


<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

	<p><b>3. Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</b></p> <p><b>4. Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.</b></p> <p><b>5. Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.</b></p> <p><b>6. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</b></p>
--	--

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	1	1	Uso eficaz de los recursos en la IA	8
			*ALUMNOS REALIZAN LA FCT	
	N.º DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO			
	N.º DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			
2ª EVALUACIÓN	1	1	Uso eficaz de los recursos en la IA	18
	2	2	La IA y la regla de las 3R	20
	N.º DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO			
	N.º DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			
3ª EVALUACIÓN	2	2	Aguas residuales en la IA	20
	N.º DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO			
	N.º DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

TOTAL HORAS:	66
--------------	----

**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.**

<b>NÚMERO: 1</b>
<b>TÍTULO: USO EFICAZ DE LOS RECURSOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
<b>Objetivos: 16,17 Competencias: 15,17,18,22 RA5 50 % CE: 1,2,3,4,5,6</b>
<b>CONTENIDOS</b>
Buenas prácticas ambientales en la industria alimentaria. Normativa en materia medioambiental Recursos que utiliza la industria alimentaria El agua, fuente de vida Tipos de energías

<b>NÚMERO: 2</b>
<b>TÍTULO: LA REGLA DE LAS 3R Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
<b>Objetivos: 16,17 Competencias: 15,17,18, 22 RA6 30 % CE: 7,1,2,3,4,5,6</b>
<b>CONTENIDOS</b>
Ley de envasado y embalaje Materiales de envasado de alimentos La regla de las 3 R; reducir, reciclar y reutilizar Reciclado de distintos materiales usados en el envasado

<b>NÚMERO: 3</b>
<b>TÍTULO: AGUAS RESIDUALES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
<b>Objetivos: 16,17 Competencias: 15,17,18, 22 RA6 20 % CE: 1,2,3,4,5,6</b>
<b>CONTENIDOS</b>
Introducción Parámetros que determinan el grado de contaminación del agua Las aguas residuales en las industrias alimentarias.



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

Tratamientos de las aguas residuales.  
Tipos de depuradoras  
Funcionamiento de una EDAR  
Requisitos legales para el vertido

### 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 (MX-J-V)	Empresa en alternancia (L-M)
RA5 ce; 1,2,3,4,5,6		RA5 ce; 6
RA6	RA6 ce; 1,2,3,4,5,6	RA6 ce; 1,3,4

Formación inicial en IES	Del 16/09/2024 al 04/10/2024	L-M-X-J-V
FCT	Del 07/10/2024 al 17/01/2025	L-M-X-J-V
Formación inicial en IES	Del 20/01/2025 al 24/01/2025	L-M-X-J-V
Formación Alternancia empresas	Del 27/01/2025 al 11/04/2025	L-M
Formación alternancia IES	Del 27/01/2025 al 11/04/2025	X- J-V
Formación final en IES	Del 22/04/2025 al 30/05/2025	L-M-X-J-V

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

### ACTIVIDAD DEL MÓDULO A REALIZAR EN LA EMPRESA

NO PROCEDE

ACTIVIDAD N.º	DESGLOSE DE LA TAREA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
---------------	----------------------	---------------------------	-------------------------

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

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



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados al módulo. 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.

Una parte de los trabajos, que forman parte de los instrumentos de evaluación exigirán la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita.

Se fomentará la lectura de artículos de actualidad sobre el medio ambiente, cambio climático, energías alternativas, reciclaje, nuevos usos de materiales, en la sociedad en general y en el sector vitivinícola y del aceite, en particular.

## 8.2. Estrategias Metodológicas

El objetivo principal de la metodología es facilitar y favorecer los procesos de aprendizaje de los alumnos, por lo que se intenta que el alumno sea sujeto de su propio aprendizaje mediante una metodología activa en la que éste va descubriendo cómo los hechos descritos van a ser parte de su futura práctica profesional.

El aprendizaje teórico se basa en los contenidos desarrollados en las unidades de trabajo, siguiendo el libro y los apuntes facilitados por la profesora, así como en la visualización de videos, trabajos realizados por los alumnos y otro material obtenido de páginas web especializadas.

El aprendizaje funcional se concreta en la realización de visitas activas a los distintos puntos de interés que se citan como actividades complementarias y que tienen como objetivo desarrollar las capacidades propias de la profesión, así como visitas virtuales.

Los conceptos se desarrollan no sólo como adquisición de conocimientos aislados, sino que se relacionan en un centro de referencia común: la actividad profesional en distintas empresas del sector que se adoptan como modelo.

Se realiza trabajo en grupo con el objetivo de fomentar el debate y la puesta en común de ideas entre sus miembros, fomentando el contraste de opiniones y el respeto a la pluralidad de ideas.

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. En este sentido, propiciaremos a través de las actividades el análisis e investigación y la elaboración de conclusiones con respecto al trabajo que se está realizando.

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 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



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

casa el resto de las actividades, que serán corregidas en clase, o bien, entregadas a la profesora para su revisión y control.

Alguna de las actividades se puede 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.

### *Instrumentos de evaluación (Qué se va a utilizar en el proceso evaluador)*

#### - **Pruebas objetivas de cada unidad**

Pruebas escritas y/u orales.

#### - **Actividades y trabajos**

Actividades del libro en los temas que lo sigamos, trabajos de búsqueda de información, ampliación, exposiciones, intervenciones, debates.

#### - **Comportamiento y participación**

Grado de cumplimiento de las normas de convivencia y trabajo en el aula, grado de participación en las actividades de clase y en las extraescolares, cumplimiento de las normas de seguridad, grado de reciclado de materiales

Los principales instrumentos de evaluación serán:

- Seguimiento diario del alumno que permita apreciar su interés y aprovechamiento. Para ello se harán preguntas en clase y se propondrá la realización de ejercicios prácticos.
- Observación del trabajo realizado en el aula, aprovechamiento del tiempo y de los recursos.
- Capacidad del alumno para buscar varias estrategias de resolución, lo que nos dará una idea de su rapidez de pensamiento y fluidez en el razonamiento.
- Igualmente, se tendrán en cuenta grado de participación, atención demostrada, capacidad crítica, capacidad de trabajo tanto a nivel individual como en grupo.
- Utilización de intercambios orales con los alumnos y entre ellos, para detectar las deficiencias de comprensión y expresión.
- Pruebas escritas específicas regulares que sirvan para evaluar los conocimientos del alumno sobre la materia explicada. Una por cada Unidad de Trabajo
- Trabajos en clase, tanto individuales como en grupos (manteniendo la distancia de seguridad y el uso de mascarilla)
- Trabajos en casa.

## **9. MATERIALES DIDÁCTICOS.**

Vamos a utilizar, para el desarrollo de algunos temas, el libro que los alumnos usaron como libro de texto del módulo “Seguridad e higiene” el curso pasado, y que por consiguiente deberán tener:

Título: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Editorial: Altamar.

ISBN 978-84-15309-52-9



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

### 9.1. OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

Apuntes facilitados por la profesora  
Consulta de diferentes páginas webs, como la de Ecoembes, Aecosan, Magrama, etc.  
Videos  
Ordenador y proyector  
Pizarra  
Classroom

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

La Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forman parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, debe ser la base de los criterios de calificación del módulo.

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

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

#### 10.1. Criterios de calificación (*Especificar rúbricas de evaluación*).

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

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

La nota final se obtendrá una vez trabajados todos los RESULTADOS DE APRENDIZAJE del módulo.

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

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



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

- Valorar de forma individual los conceptos teóricos alcanzados por el alumno, 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.

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

- La observación directa y sistemática
- Pruebas objetivas escritas.
- Revisión, corrección de actividades, tareas, supuestos prácticos y trabajos realizados por el alumnado.

Para evaluar estas técnicas vamos a utilizar los siguientes instrumentos:

- Registros de las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor.
- Resultados de las pruebas escritas.
- Rúbricas para la calificación.

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

•CONTENIDOS TEÓRICOS. Pruebas objetivas.

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

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

- Para evaluar los criterios y contenidos relacionados con el saber hacer y destrezas utilizaremos;
- Trabajos individuales (supuestos prácticos, trabajos de investigación y defensa de los mismos)
  - Observación directa y sistemática



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

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

- Acaba y entrega a tiempo las actividades y trabajos
- Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica
- Presenta los documentos con orden y limpieza
- Resuelve correctamente las actividades propuestas
- Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras
- Capacidad de buscar, obtener y tratar información
- Capacidad de adquirir por sí mismo nuevos conocimientos, procesarlos y asimilarlos
- Capacidad para trabajar con autonomía y autodisciplina
- Capacidad para trabajar en equipo y compartir lo aprendido
- Capacidad de comunicarse de manera constructiva: con tolerancia, inspirando confianza y con empatía
- Capacidad para interactuar eficazmente en el aula, con solidaridad e interés por resolver los problemas del grupo
- Muestra destreza en el uso de las TICs

Según el artículo 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación: “La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”.

Cada evaluación el alumno llevará la nota media de los RA trabajados en dicha evaluación sin considerar la ponderación sobre la nota final, esta información podrá darse personalmente al alumno si lo solicita, pero al ser necesario poner una nota orientativa sobre la evolución del alumno, esta será indicadora de la superación o no de los RA trabajados, de modo que si tiene menos de un 5 en el boletín de calificación esto indicará que existe uno o varios de los RA trabajados que no han sido alcanzados, con lo que se requerirá la realización por parte del alumno de aquellas actividades de recuperación que el docente considere adecuados.

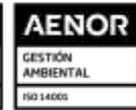
La nota final será la suma de las calificaciones obtenidas en cada Resultado de Aprendizaje y ponderadas según el porcentaje que hemos indicado en la tabla anterior. Siempre que se hayan superado todos los RAS del módulo.

$$\text{Nota final} = ((\text{RA5} * 50\%) + (\text{RA6} * 50\%))$$

**La calificación será comunicada a la profesora del módulo “Elaboración de otras bebidas”**

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

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evaluación
RA 5		50	1	2ª
RA6		30	2	3ª
RA6		20	3	3ª



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

### 10.3. Instrumentos

- Seguimiento diario del alumno que permita apreciar su interés y aprovechamiento. Para ello se harán preguntas en clase y se propondrán temas de debate y/o casos prácticos.
- Observación del trabajo realizado en el aula, aprovechamiento del tiempo y de los recursos.
- Capacidad del alumno para buscar varias estrategias de resolución, lo que nos dará una idea de su rapidez de pensamiento y fluidez en el razonamiento.
- Igualmente, se tendrán en cuenta grado de participación, atención demostrada, capacidad crítica, capacidad de trabajo tanto a nivel individual como en grupo.
- Utilización de intercambios orales con los alumnos y entre ellos, para detectar las deficiencias de comprensión y expresión.
- Pruebas escritas específicas regulares que sirvan para evaluar los conocimientos del alumno sobre la materia explicada. Una por cada Unidad de Trabajo
- Trabajos en clase, tanto individuales como en grupos
- Trabajos en casa.

### 10.4. Medidas de Recuperación

El alumnado que tengan RAS 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, exposiciones orales o bien combinación de varias actividades en función de los criterios que no haya conseguido superar en cada RA. Para realizar la prueba teórica será necesario haber presentado TODAS las actividades correspondientes al RA no superado.

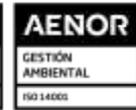
Para superar el módulo deben superarse todos los RA obteniendo una nota igual o superior a 5 en cada uno. La nota final se calculará multiplicando la nota alcanzada en cada RA por la ponderación del mismo y sumando todos los RA módulo. En el caso de que el alumno no supere un RA, se considera que el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



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. Tiene que ser superior al 90%.

- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. Tiene que ser superior al 65 % (en grado medio).

### Indicadores de la práctica docente:

Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente.

- **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*). Los alumnos realizarán búsquedas de información sobre los temas tratados en diferentes páginas webs. En Classroom se les facilitará material, videos, y actividades.

- **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, etc.), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se realizarán actividades que relacionen los contenidos tratados en el aula con la realidad del sector, donde trabajarán en un futuro, por ejemplo, planteando un debate sobre alguna visita que realicen, una noticia del sector, etc.

## 12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

### 12.1. DETECCIÓN.

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.



<b>MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>	<b>NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS</b>	<b>CURSO:2024/2025</b>
--	---------------------------------------	------------------------

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:

## 12.2. ACTUACIONES.

### - Alumnado con altas capacidades intelectuales

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

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

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

- 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 en el taller.
- Intensificar la comunicación con la familia.

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

## 13. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**

**NIVEL: 2º CFGM ACEITES  
Y VINOS**

**CURSO:2024/2025**

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la adaptación de las programaciones a las necesidades educativas del alumnado en sus diferentes niveles de concreción curricular. En las sucesivas evaluaciones se realizará el seguimiento y reajuste de las mismas.

La evaluación del currículo programado tiene como objetivo principal la corrección de las desviaciones que se hubiesen producido en el proceso de enseñanza aprendizaje; desde este punto de vista, cuando se evalúe se han de tener en cuenta los aspectos siguientes:

- La adecuación de los objetivos a las características de cada grupo.
- La idoneidad de los procedimientos utilizados.
- La marcha de las actividades programadas