

**MATERIA:** LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA

**NIVEL:** 1º CFGS  
VITIVINICULTURA

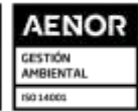
**CURSO:**2024/2025

FAMILIA PROFESIONAL:  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



CICLO FORMATIVO:  
VITIVINICULTURA

CURSO:2024/2025

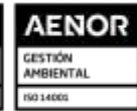


<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

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

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

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



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

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

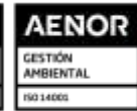
Es un centro con trayectoria y largo recorrido que ha ido ampliando enseñanzas desde su año de fundación, en 1968, y que, desde el año 2014, cuenta con unas amplias y modernas instalaciones en la Avenida Del Trabajo que permiten desarrollar, si cabe mejor aún, la práctica docente y el desarrollo de la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

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

El claustro de profesorado oscila entre los 90 y 100 profesores, teniendo en cuenta aquellos que presentan jornada completa y quienes no. Sus especialidades son muy diversas para poder atender así 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



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

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 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>5 alumnos (2 Alumnos y 3 alumnas)</b>
<b>Estudios Previos</b>	<b>3 ALUMNOS ESTUDIOS SUPERIORES Y 2 con BACHILLERATO</b>
<b>Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)</b>	<b>No hay repetidores</b>
<b>VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO</b>	
<b>Proyectos y Planes educativos del centro</b>	<b>Espacio escuela de paz Plan de igualdad/prevenición de violencia de género Programa ISO 9001:2015 Calidad Programa ISO 14001:2015 Ambiental</b>

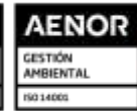
## 2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

<b>Ciclo Formativo:</b>	CFGS VITIVINICULTURA
<b>Módulo Profesional:</b>	LEGISLACION VITIVINICOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
<b>Grupo:</b>	1º
<b>Horas del Módulo:</b>	N.º horas: ANUALES 96 HORAS SEMANALES; 3 SEMANAS)



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

<b>Ud. Competencia asociadas</b>	<b>UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro</b>
<b>Normativa que regula el título</b>	<p>-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</p> <p>-ORDEN de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura</p> <p>-Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.</p> <p>-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 (BOJA 15-10-2010)</p> <p>-Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.</p> <p>-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</p> <p>-Real Decreto 497/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen, en el ámbito de la Formación Profesional, cursos de especialización de grado medio y superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.</p> <p>-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.</p> <p>-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</p>
<b>Profesor</b>	<p><b>Especialidad: 116</b></p> <p><b>Nombre: AURELIA M.ª MARTÍN SERRANO</b></p>



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

### 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:

11)	Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
12)	Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación
13)	Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo
15)	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
16)	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.
18)	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.

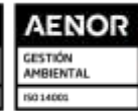
### 4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES *(Recoger en cada competencia sus iniciales).*

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

k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.

l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

m) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones personales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

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**  
*(Enumerarlos estableciendo un orden numérico).*

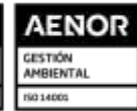
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN <i>(Enumerarlos estableciendo un orden)</i>.</b>
<b>RA1. Interpreta la normativa vitivinícola, analizando su repercusión en la protección del consumidor y del sector productor</b>	<p>a-Se ha identificado la normativa comunitaria, nacional y autonómica, su importancia y obligatoriedad de cumplimiento en función de su rango jerárquico</p> <p>b-Se han reconocido los principios básicos de la Organización Mundial de Comercio y las disposiciones especiales sobre “indicaciones geográficas” señaladas en el acuerdo sobre los ADPIC</p> <p>c-Se han valorado los objetivos generales que persigue la Unión Europea, para equilibrar y flexibilizar el mercado vitivinícola y las acciones que los desarrollan</p> <p>d-Se han analizado las medidas de control del potencial de producción vinícola establecidas por la OCM y su influencia en el sector</p> <p>e-Se han identificado la normativa en materia de plantación del viñedo y las distintas acciones que abarca la reestructuración y reconversión del mismo</p> <p>f-Se han detallado los diferentes mecanismos de mercado autorizados en los países comunitarios y su proyección en el sector</p> <p>g-Se han identificado las prácticas y tratamientos recogidos en el Código Enológico Internacional y las directrices del Reglamento Técnico-Sanitario vigente</p> <p>h- Se ha valorado la necesidad de normalización y control de los Vinos de Calidad</p>



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

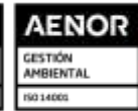
	<p>i-Se ha reconocido la normativa relativa al etiquetado de los productos vitivinícolas (mostos, vinos de mesa, vinos de mesa con indicación geográfica, vinos de licor, vinos de aguja, vinos gasificados, vinos espumosos), y su adecuación a los principales países importadores</p>
<p><b>RA2. Gestiona la documentación específica del sector, relacionándola con su obligado cumplimiento.</b></p>	<p>a-Se han cumplimentado los libros-registro de graneles, embotellado y tratamientos, exigidos por los organismos de Agricultura de las distintas Comunidades Autónomas  b-Se han interpretado los formularios de la Declaración de Cosecha entregada en bodega  c-Se han analizado y cumplimentado los modelos oficiales de la Declaración de Existencias y la Declaración de Elaboración de cada tipo de vino de la bodega, en función de las entradas y salidas registradas  d-Se ha valorado la obligatoriedad de que todo producto vitivinícola que expida o reciba la bodega, vaya con su correspondiente "documento de acompañamiento de transporte"  e-Se ha cumplimentado el modelo oficial de Declaración Trimestral de Alcohol  f-Se han reconocido y cumplimentado los documentos de exportación, según las exigencias del país de destino  g-Se han analizado las declaraciones de arranque y plantación de viñedo y las solicitudes de: arranque diferido, concesión de derechos de plantación, transferencia de derechos, ayudas comunitarias, reestructuración y reconversión del viñedo, destilaciones, almacenamiento privado, abandono de cultivo</p>
<p><b>RA3. Supervisa la aplicación de Buenas Prácticas Higiénicas y de Manipulación de los Alimentos valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos</b></p>	<p>a-Se han reconocido los requisitos legales e higiénico-sanitarios que deben cumplir las personas, equipos, utillaje e instalaciones del sector vitivinícola  b-Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad del producto y la seguridad de los consumidores, de hábitos y prácticas</p>





<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

	<p>inadecuadas durante la producción en el sector vitivinícola</p> <p>c-Se han enumerado las principales intoxicaciones alimentarias del sector vitivinícola, identificando los agentes causantes, origen y toxicidad</p> <p>d-Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos, utillaje e instalaciones vitivinícolas</p> <p>e-Se han clasificado los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la seguridad del producto final</p> <p>f-Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos sobre la seguridad de los mismos</p>
<p>RA4. Gestiona los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos</p>	<p>a-Se ha reconocido la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol APPCC</p> <p>b-Se han descrito los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)</p> <p>c-Se han elaborado los diagramas de flujo de los productos vitivinícolas</p> <p>d-Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a la producción</p> <p>e-Se han identificado los Puntos de Control Crítico (PCC) del proceso</p> <p>f-Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC</p> <p>g-Se han definido los parámetros asociados al control de los PCC</p> <p>h-Se ha descrito la información que debe contemplar el documento APPCC y sus registros asociados</p> <p>i-Se ha valorado la importancia de la trazabilidad con respecto a la seguridad alimentaria</p> <p>j-Se han descrito los documentos y registros necesarios para identificar el origen, las etapas clave del proceso y el destino del producto</p>
<p>RA5. Aplica estándares voluntarios de Gestión de la Seguridad Alimentaria, como BRC, IFS o UNE-</p>	<p>a-Se han descrito las diferencias entre lo exigido por la Legislación sobre Higiene y</p>

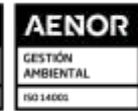


<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

<p><b>EN ISO 22000:2005, y otros, reconociendo sus ventajas</b></p>	<p><b>Seguridad Alimentaria y lo requerido por otras normas voluntarias sobre Gestión de la Seguridad Alimentaria</b></p> <p><b>b-Se han identificado otros estándares voluntarios sobre Gestión de la Seguridad Alimentaria (BRC, IFS o UNE-EN ISO 22000:2005, y otros)</b></p> <p><b>c-Se han descrito los aspectos principales de la norma de origen inglés BRC</b></p> <p><b>d-Se han descrito los aspectos principales de la norma de origen franco-alemán IFS</b></p> <p><b>e- Se han descrito los aspectos principales de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005</b></p> <p><b>f-Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas</b></p> <p><b>g-Se han identificado las fases para la obtención de los certificados de estas normas</b></p> <p><b>h-Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas</b></p>
---	---

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

	<b>BLOQUE TEMÁTICO</b>	<b>UNIDAD DE TRABAJO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>TEMPORALIZACIÓN</b>
<b>1ª EVALUACIÓN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<i>Legislación vitivinícola I</i>	<b>21</b>
	<b>1</b>	<b>2</b>	<i>Legislación vitivinícola II</i>	<b>15</b>
	<b>PRÁCTICAS</b>		<i>Actividades de cada unidad didáctica; cuestionarios consultando la legislación, búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc.</i>	



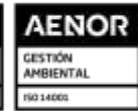
<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

<b>2ª EVALUACIÓN</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<i>Gestión de la documentación de bodega</i>	<b>18</b>
	<b>3</b>	<b>4</b>	<i>Buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos</i>	<b>18</b>
	<b>PRÁCTICAS</b>		<i>Actividades de cada unidad didáctica; cuestionarios consultando la legislación, búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc.</i>	
<b>3ª EVALUACIÓN</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<i>Gestión de los sistemas de autocontrol y de trazabilidad</i>	<b>15</b>
	<b>5</b>	<b>6</b>	<i>Aplicación de otros estándares de seguridad alimentaria</i>	<b>15</b>
	<b>PRÁCTICAS</b>		<i>Actividades de cada unidad didáctica; cuestionarios consultando la legislación, búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc.</i>	
<b>TOTAL HORAS:</b>				<b>96</b>

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

<p><b>NÚMERO:</b> UT 1  <b>TÍTULO:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA I  <b>Objetivos:</b> 12,16,17,18    <b>Competencias:</b> l, n    <b>RA1</b>    <b>10 %</b>    <b>CE:</b> a, c, d, e, f, g</p>
---

<b>CONTENIDOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Legislación europea vitivinícola</li> <li>-Organización Común del Mercado Vitivinícola (OCM) y reglamentos europeos de aplicación</li> <li>-Potencial de producción. Mecanismos de mercado</li> <li>-Normativa de aplicación y desarrollo de la OCM vitivinícola               <ul style="list-style-type: none"> <li>Prácticas y tratamientos enológicos del Código Enológico Internacional</li> <li>Zonas vitivinícolas europeas</li> </ul> </li> </ul>



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

<b>NÚMERO:</b> UT 2
<b>TÍTULO:</b> LEGISLACION EUROPEA, ESPAÑOLA Y AUTONÓMICA
<b>Objetivos:</b> 12,18 <b>Competencias:</b> k, l, n <b>RA1</b> <b>10 %</b> <b>CE:</b> a, b, h, i

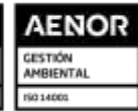
<b>CONTENIDOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Legislación española vigente</li> <li>-Ley de la Viña y el Vino</li> <li>-Legislación autonómica</li> <li>-Certificaciones de calidad; DOP, IGP, ETG</li> <li>-La OMC y los derechos de propiedad intelectual</li> <li>-Etiquetado de productos vitivinícolas</li> <li>-Reglamento Técnico-Sanitario de productos vitivinícolas</li> <li>-Intercambios comerciales con otros países</li> </ul>

<b>NÚMERO:</b> UT 3
<b>TÍTULO:</b> GESTION DE LA DOCUMENTACION DE BODEGA
<b>Objetivos:</b> 11,12,13 <b>Competencias:</b> k, n, p <b>RA2</b> <b>20 %</b> <b>CE:</b> a, b, c, d, e, f

<b>CONTENIDOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Libros-registro de bodega</li> <li>-Declaraciones de cosecha, elaboración y existencias</li> <li>-Declaración de alcohol. Impuestos especiales</li> <li>-Documentos de acompañamiento de transporte de productos vitivinícolas</li> <li>-Fichas y documentación del Consejo Regulador correspondiente</li> <li>-Documentación de exportación de productos vitivinícolas</li> <li>-Declaraciones y solicitudes poco habituales</li> </ul>

<b>NÚMERO:</b> UT 4
<b>TÍTULO:</b> BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS Y DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
<b>Objetivos:</b> 11,13 <b>Competencias:</b> k, n, p <b>RA3</b> <b>20%</b> <b>CE:</b> a, b, c, d, e, f

<b>CONTENIDOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Reconocimiento de la legislación vigente asociada a la seguridad alimentaria</li> <li>-Valoración de los peligros sanitarios asociados a hábitos incorrectos y/o malas prácticas de elaboración del vino y derivados.</li> <li>-Descripción de las principales intoxicaciones asociadas a esos malos hábitos o prácticas de elaboración inadecuadas.</li> <li>-Descripción de los procesos y productos de limpieza y desinfección</li> <li>-Condiciones de seguridad durante el uso y almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección</li> <li>-Clasificación de los diferentes métodos de conservación de los alimentos</li> <li>-Requisitos formativos sobre seguridad alimentaria de los trabajadores de la industria alimentaria</li> </ul>



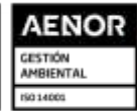
<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

<b>NÚMERO:</b> UT 5
<b>TÍTULO:</b> GESTION DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y TRAZABILIDAD
<b>Objetivos:</b> 11,13,15 <b>Competencias:</b> k, ll, n, p <b>RA4</b> <b>20%</b> <b>CE:</b> a, b, c, d, e, f, g, h, i, j
<b>CONTENIDOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Identificación de la legislación que establece como obligatorios tanto el sistema de autocontrol APPCC como la trazabilidad</li> <li>-Descripción de los 7 principios del sistema de autocontrol APPCC</li> <li>-Interpretación de los diagramas de flujo del sector vitivinícola.</li> <li>-Identificación y valoración de los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a la elaboración de vino y derivados</li> <li>-Descripción de la sistemática para la identificación de los Puntos de Control Crítico (PCC)</li> <li>-Justificación de los Límites Críticos de cada PCC</li> <li>-Descripción de los métodos de vigilancia de cada PCC</li> <li>-Descripción de los documentos y registros necesarios para el establecimiento del sistema de autocontrol APPCC</li> <li>-Relación de la trazabilidad con la Seguridad Alimentaria. Documentación y registros</li> </ul>

<b>NÚMERO:</b> UT 6
<b>TÍTULO:</b> APLICACIÓN DE OTROS ESTANDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
<b>Objetivos:</b> 13 <b>Competencias:</b> k, p <b>RA5</b> <b>20%</b> <b>CE:</b> a, b, c, d, e, f, g, h
<b>CONTENIDOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Diferenciación entre la legislación sobre seguridad alimentaria y las normas voluntarias para la gestión de la seguridad alimentaria</li> <li>-Descripción de la norma de origen inglés BRC</li> <li>-Descripción de la norma de origen franco-alemán IFS</li> <li>-Descripción de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005</li> <li>-Valoración de las diferencias entre las normas descritas, identificando sus ventajas e inconvenientes</li> <li>-Principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria. Acciones correctivas.</li> </ul>

**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 del 1 al 30 de mayo(L-M-X-J-V)	Empresa (L-M-X-J-V) del 4 marzo al 30 de abril
RA1 a,b,c,d,f,g,h		
RA2 a,b,c,d,e,f,g		
RA3 a,b,c,d,e,f		
	RA4 a,b,d,f,i	RA4 c,e,g,h,j
	RA5 a,b,c,d,f,g,h	

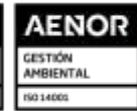


**MATERIA:** LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA

**NIVEL:** 1º CFGS  
VITIVINICULTURA

**CURSO:**2024/2025

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



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

ACTIVIDAD N.º	DESGLOSE DE LA TAREA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Conoce el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y el sistema de trazabilidad rellenando los registros correspondientes.	Conoce el diagrama de flujo de cada producto.	RA4	c-Se han elaborado los diagramas de flujo de los productos vitivinícolas
	Supervisa los puntos de control críticos del proceso	RA4	e-Se han identificado los Puntos de Control Crítico (PCC) del proceso
	Mide los parámetros a controlar en cada PPC	RA4	g-Se han definido los parámetros asociados al control de los PCC
	Anota los registros realizados en los puntos de Control críticos.	RA4	h-Se ha descrito la información que debe contemplar el documento APPCC y sus registros asociados
	Cumplimenta los documentos y registros propios del sistema de trazabilidad de la empresa	RA4	j-Se han descrito los documentos y registros necesarios para identificar el origen, las etapas clave del proceso y el destino del producto

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

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

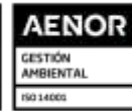
Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados al módulo. Pueden ser de diferente índole o naturaleza. También, es importante el desarrollo de actividades que fomenten buenas prácticas comunicativas que contribuyan al desarrollo del pensamiento 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 las actividades y 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 científicos y de actualidad relacionados con el tema que estemos desarrollando.

### 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.



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

El aprendizaje teórico se basa en los contenidos desarrollados en las unidades de trabajo, siguiendo 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.

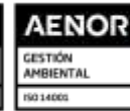
☑ Las actividades más significativas se realizarán en clase, después del desarrollo de cada una de las diferentes partes de la unidad. De esta forma los alumnos dispondrán de la base necesaria para que puedan realizar en su casa el resto de las actividades, que serán corregidas en clase, o bien, entregadas 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; usando internet para la búsqueda consultando artículos en páginas especializadas, publicaciones científicas, viendo videos para después ser comentados, etc.

Durante la estancia dual en la empresa y para favorecer un aprendizaje autónomo del alumno se contará con una serie de actividades prácticas, el profesor acaba siendo un mero guía y supervisor de las mismas, aprovechando las oportunidades que el alumnado tendrá de poner en marcha todo lo aprendido. En definitiva, considerar al alumnado como responsable, autónomo, comprometido con su aprendizaje, crítico y que valora el esfuerzo personal en la consecución de unos logros, en este caso la superación del módulo. Este planteamiento será flexible y se irá adaptando según la evolución del alumnado en la empresa y las valoraciones aportadas por el tutor laboral, implica por tanto que el alumnado debe tener:





**MATERIA:** LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA

**NIVEL:** 1º CFGS  
VITIVINICULTURA

**CURSO:**2024/2025

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

### **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 consultando artículos científicos, de páginas especializadas, etc. 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.

### **9. MATERIALES DIDÁCTICOS.**

#### **LIBROS DE TEXTO**

No usamos libro de texto, ya que no existe ninguno que aborde todos los contenidos del módulo

La profesora facilita a los alumnos, las unidades de trabajo elaboradas por ella. En cuyo desarrollo ha utilizado los temas elaborados por su compañero de departamento, D. Rafael Sánchez Mohedano, así como diferente bibliografía y páginas webs. Algunos de los títulos consultados son:

Título: **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria IFS** Editorial: IC

Edición: 1ª ISBN: 978-84-15648-85-7

Título: **Interpretación de la norma BRC V/**

Autor: Antonio Jiménez del Pino

Editorial: IC Edición: 1ª ISBN:978-84-16433-83-4

#### **9.1. OTROS RECURSOS Y MATERIALES:**

- **Ordenador y proyector.**
- **Pizarra.**
- **Materiales TIC:**

Búsquedas de Legislación europea, española y andaluza en:

<http://www.mapama.gob.es/es/>

<http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>

<http://www.aesan.mssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/legislacion.shtml>



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

[http://www.juntadeandalucia.es/salud/channels/temas/temas\\_es/ QUIENES SOMOS P/P 5 Normativa/Normativa consejería salud/salud publica/salud publica?perfil=org&desplegar=/temas\\_es/](http://www.juntadeandalucia.es/salud/channels/temas/temas_es/ QUIENES SOMOS P/P 5 Normativa/Normativa consejería salud/salud publica/salud publica?perfil=org&desplegar=/temas_es/)

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/produccion/vinos/declaraciones.html>

Consulta de otras páginas webs, como la de la DO Montilla-Moriles, otras DOPs, etc.

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

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

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:

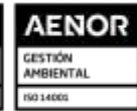
- Evaluación continua.
- Enseñanza presencial.
- Evaluación por medio de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación que dicta la Orden que regula el Ciclo.

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



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

decimales tanto en las evaluaciones informativas como en la evaluación final. y siempre y cuando la calificación global sea igual o superior a 5, en caso contrario, se tomará la parte entera de la calificación obtenida, es decir si calificación global obtenida 4.8, la nota en evaluación es un 4 ya que no alcanza el 5.

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

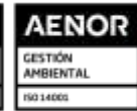
-La calificación informativa trimestral corresponderá a la ponderación de los criterios de evaluación y RA impartidos y evaluadas hasta el momento de la evaluación.

- 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.
- ☑ Realización de la estancia en la empresa
- ☑ Nota total del módulo= $R1 \times 20\% + R2 \times 20\% + R3 \times 20\% + R4 \times 20\% + R5 \times 20\%$

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

Resultado Aprendizaje	Criterio de Evaluación Curricular	<b>Ponderación sobre la nota final</b>	Unidades didácticas	Evaluación
RA1	a,b,c,d,e,f,g,h,i	<b>20%</b>	U.D.1,2	1ª Ev.
RA2	a,b,c,d,e,f	<b>20%</b>	U.D.3	2ª Ev.
RA3	a,b,c,d,e,f	<b>20%</b>	U.D.4	2ª Ev.
RA4	a,b,d,f,i	<b>10%</b>	U.D.5	3ª Ev.
RA4	c,e,g,h,j	<b>10%</b>	Formación en empresa	Final



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 2024/2025
--	---------------------------------------	-------------------------

RA5	a,b,c,d,e,f,g,h	20%	U.D 6	3ª Ev.
-----	-----------------	-----	-------	--------

10.3. 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 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.

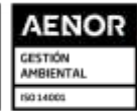
Para superar el módulo deben superarse todos los RA obteniendo una nota igual o superior a 5 en cada uno. La nota final se calculará multiplicando la nota alcanzada en cada RA por la ponderación del mismo y sumando todos los RA módulo. En el caso de que el alumno no supere un RA, se considera que el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



<b>MATERIA:</b> LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>NIVEL:</b> 1º CFGS VITIVINICULTURA	<b>CURSO:</b> 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. Tiene que ser superior al 70 %.

### 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, harán exposiciones. Se usa el Classroom para plantear actividades y facilitarles materiales.

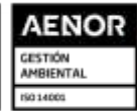
- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, etc.), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para 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.

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 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



**MATERIA:** LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA

**NIVEL:** 1º CFGS  
VITIVINICULTURA

**CURSO:**2024/2025

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.

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

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